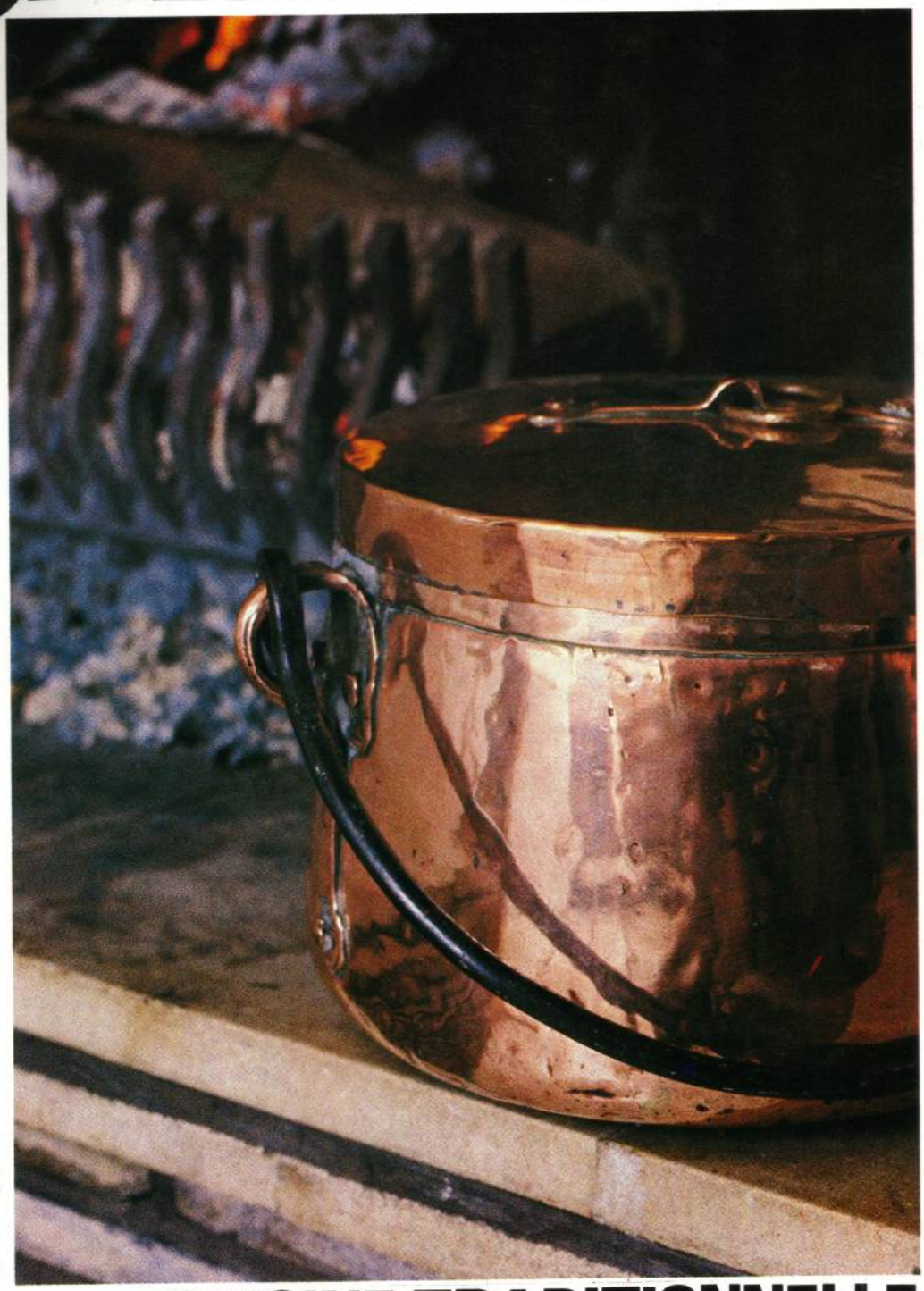
safac

Folklore de CHAMPAGNE

101

BATTERIE DE CUIVRES



CUISINE TRADITIONNELLE

80 BONNES VIEILLES RECETTES

REVUE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES DE LA RÉGION CHAMPAGNE ARDENNE ÉDITÉE PAR LA S.A.F.A.C.

BIMESTRIELLE 22 FF

Les activités du groupe GMF

Assurance

GMF : La Garantie Mutuelle des Fonctionnaires et employés de l'État et des services publics.
Société d'Assurance à forme mutuelle .
La Sauvegarde.
GMF Vie.
GMF Protection Juridique.
GMF RE : Réassurance.
CSE : Civil Service Employees (USA Californie).

Assistance

GMF Solidarité.
AMI : Assistance Multiservices Internationale.

Garage

Garages Multiservices Français.
Réseau Étoile.
Hyper réemploi auto.

Consommation

FNAC.
Maison de Valérie.

Banque

BCCM : Banque Centrale des Coopératives et des Mutuelles.
UCCM : Union coopérative de Crédit Ménager.

Communication Média

FNAC Communication.
PRONY Production.
Courrier du Parlement.

Agriculture Agro-alimentaire

Château Beychevelle.
Domaine de Bligny.

Exportation Ingénierie

GMF international.

GROUPE GMF

briques,
carreaux, tuiles,
tous modèles sur mesures

terre cuite à l'ancienne

Jacques ROYER
SOULAINES DHUYS
10200 Bar sur Aube
Tél: 25 26 50 06

Folklore de CHAMPAGNE

101

OCTOBRE NOVEMBRE 1986

Marie-Jeanne de la ferme de La Burie à St Julien les Villas en 1858 (Photo d'époque).

A table

Nous avions déjà proposé *"50 desserts à l'ancienne"* (N° 96) et *"100 Recettes de vins et liqueurs naturels"* (N° 99). Les compliments reçus... et les exemplaires vendus (!) nous incitent à éditer aujourd'hui ces *"80 bonnes vieilles recettes traditionnelles"*. Vous pourrez désormais offrir un repas champenois complet à vos amis. Nous vous proposerons dans un proche avenir (à moins que vous n'en soyez pas d'accord) une revue sur la gastronomie régionale et pour ceux qui aiment l'originalité, un numéro sur la cuisine sauvage des gens de la forêt.

Et si, entre deux coups de fourchette, vous glissez un abonnement à un ami, cela lui fera assurément plaisir... et à nous aussi ! Merci.

Gilbert ROY.

Sauf mention particulière, photos Jean Delemontey et Gilbert Roy.

SOMMAIRE

Editorial 1
Cuisine traditionnelle 3
80 bonnes vieilles recettes ... 4
La batterie de cuivres 5
Glaude et Marie 25
Bonnetier avant 14 28
Lijou 29
Les Cnas dou Solé 30
Abonnements 31

FOLKLORE DE CHAMPAGNE, revue des Arts et Traditions populaires de la région Champagne-Ardenne, est une édition de la Société des amateurs de folklore et arts champenois, association Loi 1901, SIRET 33361151 5 0011, APE 9723, agréée Jeunesse et Sports n° 10.7/10.08.66, CCP 2.21 R Châlons-sur-Marne. Siège social : Les Grandes Chapelles, 10170 Méry-sur-Seine. Antenne Marne : 40, rue des Artisans, 51000 Châlons-sur-Marne.

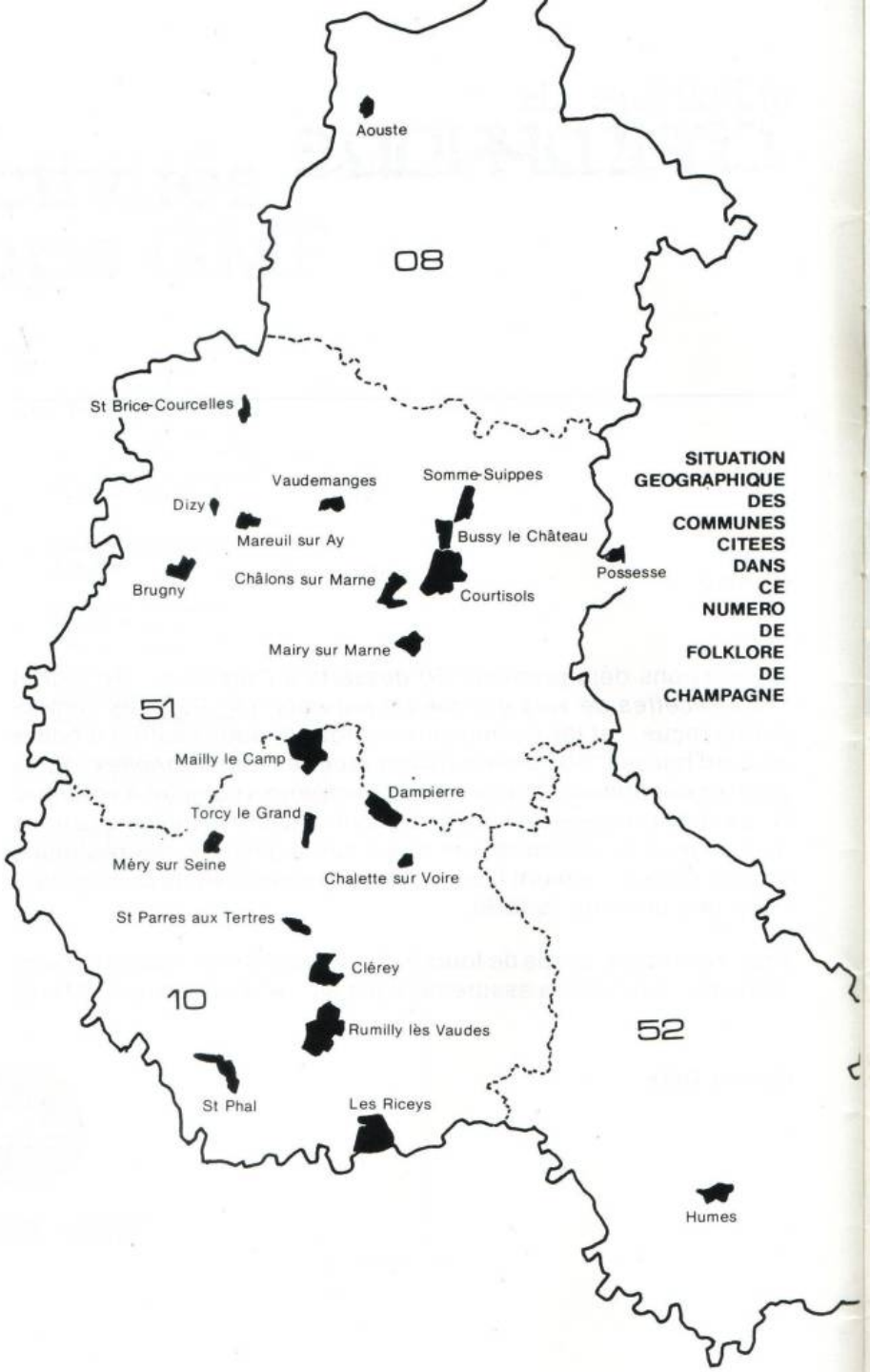
Conseil d'administration : Président d'honneur Jean Daunay. Président Jean-Claude Pierson. Vice-président Jacques Labarre. Directeur régional Gilbert Roy.

La Safac est subventionnée par le Conseil Général de l'Aube et la Ville de Châlons-sur-Marne.

Directeur de la publication Gilbert Roy. Secrétaire Michèle Andrieux. Trésorier Gérard Berthier.
La rédaction n'est pas responsable des textes et photos reçus qui engagent la seule responsabilité de leurs auteurs. L'envoi de documents implique l'accord de leur auteur pour leur libre publication. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles sont données à titre d'information sans but publicitaire. Toute reproduction des textes, photos et dessins publiés est interdite sauf autorisation écrite de l'éditeur.

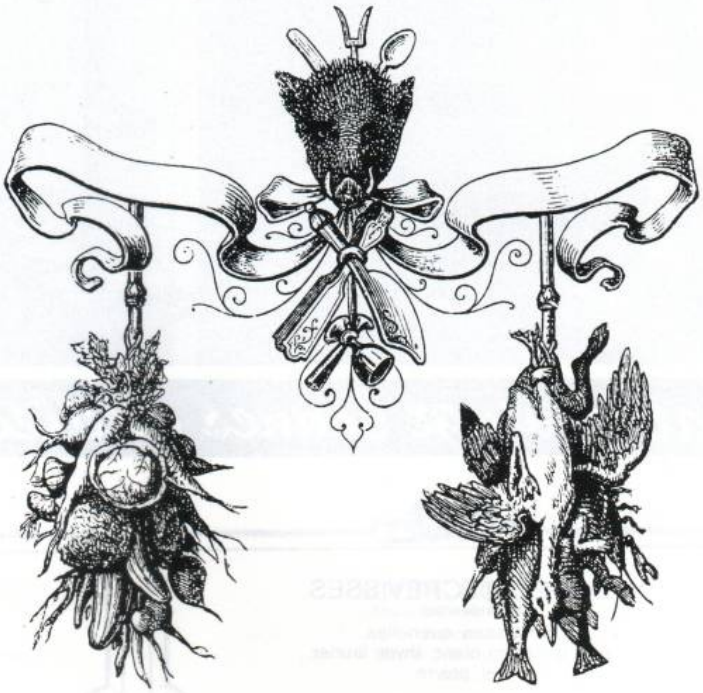
Commission paritaire n° 53035. Maquette et mise en page Gilbert Roy. Photocomposition Lysiane Mangeot, Spiral Photogravure. Impression offset Imprimerie Leducq S.A., 51000 Fagnières. Imprimé en France.

Ce label signale les vignerons, commerçants, artisans, industriels, qui apportent un soutien financier à la Safac. Pensez à eux pour vos achats.



SITUATION GEOGRAPHIQUE DES COMMUNES CITEES DANS CE NUMERO DE FOLKLORE DE CHAMPAGNE

CUISINE TRADITIONNELLE



Ethnocuisine

Il nous faut préalablement être bien d'accord sur les termes, car, aujourd'hui, plusieurs désignations servent à qualifier ce qui était la nourriture quotidienne de nos régions. On parle de **gastronomie régionale,** de **cuisine régionale,** de **cuisine traditionnelle,** d'**ethnocuisine,** de **cuisine familiale,** et nous en oublions sans doute. Pour nous, la cuisine traditionnelle est celle que l'on fabriquait — et que l'on pratique encore aujourd'hui dans de nombreuses familles — simplement parce qu'elle a été apprise "sur le tas", par imitation successive, de génération en génération avec, pour support, les produits que l'on récoltait sur place. C'est l'ethnocuisine pour employer un mot qui se veut savant. La *cuisine régionale,* la *gastronomie régionale* recouvrent des préparations différentes. Ce sont des mets élaborés, à partir d'une base locale, par des cuisiniers professionnels. Pour notre province ce sont notamment les recettes dites "au champagne". Cette cuisine régionale ne se rencontrera donc que dans les hostelleries. Certes il existe, bien heureusement, des femmes qui sont de fins "cordons bleus" et qui sauront réaliser ces recettes à l'occasion d'un repas familial, mais cela restera toujours l'exception. Ne serait-ce qu'en raison du temps et du coût de la préparation.

Une cuisine évolutive

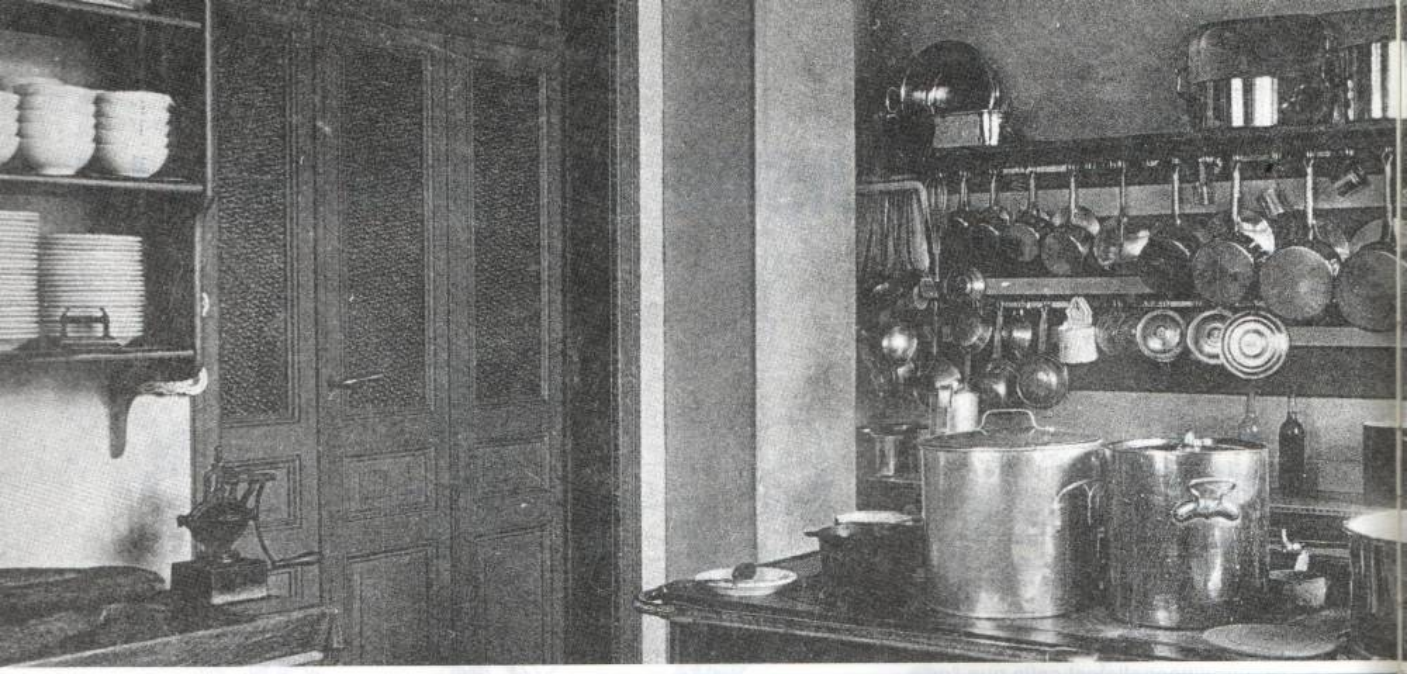
La cuisine traditionnelle, nous l'avons dit, s'apprend par imitation. La mère, la grand-mère, initient la jeune fille. On se *"repasse les trucs"* entre amies de bon voisinage. Mais chacune n'a pas le même *"coup de patte"* et la même recette réalisée par deux personnes différentes offre des saveurs différentes. L'imagination joue aussi un grand rôle. On va, un jour, ajouter un ingrédient qui apportera un goût nouveau ou bien on va modifier la cuisson et le résultat aura transformé la recette qui pourtant reste identique. Ce dernier cas de figure est d'ailleurs devenu fréquent aujourd'hui, car les chaudrons, les faitouts ont été, dans bien des cas, relégués au profit de la "cocotte minute". La richesse économique du moment est aussi à considérer. Dans les temps difficiles une *tamboulée de patates à l'eau* sera satisfaisante pour tous mais dès que l'on pourra l'agrémenter de viande on s'empressera de la transformer en *ragoût.* Enfin il n'y a pas de proportions bien définies dans ces recettes. Contrairement aux menus diététiques il n'y a pas à respecter au gramme près la quantité de tel ou tel produit car l'ethnocuisine c'est d'abord une *alchimie du bon goût et de la saveur flatteuse.*

Cuisine traditionnelle contemporaine

Je me souviens qu'étant enfant, en Haute-Marne, grand-mère nous faisait des **patates sous la cendre** dans la grande cheminée. Les premières nous paraissaient délicieuses, mais les suivantes prenaient vite un goût "d'étouffe-chrétien" que l'on faisait passer à grand renfort de noisettes de beurre ! Aujourd'hui les cheminées ont cédé la place au chauffage central. Quant aux cheminées modernes ce ne sont bien souvent que des "brûle-bois" qui vous réchauffent le regard mais où toute cuisine est impossible. Cela ne signifie nullement que la cuisine traditionnelle est condamnée car elle est capable de s'adapter, très aisément, au progrès. Ainsi les fameuses patates sous la cendre peuvent se faire en enrobant les pommes de terre dans une feuille d'aluminium et en les plaçant dans le four de la gazinière. Evidemment il n'y a plus de cendre mais c'est aussi bon et même, plus onctueux... Nous l'avons dit la "cocotte minute" a détrôné les marmites. Le temps de cuisson s'en trouve modifié et, là où on laissait mijoter une matinée, une heure peut, parfois, suffire. Certains affirment que le mets ainsi préparé ne vaut pas celui d'antan. A notre avis c'est non seulement un préjugé, mais une erreur. En effet, les cuissons longues, nécessaires autrefois, détruisaient les vitamines et dissolvaient les sels minéraux contenus dans les aliments alors qu'une cuisson rapide les préserve. C'est une des raisons qui obligeaient nos anciens à manger beaucoup pour rassasier leur faim et contenter leur organisme.

80 bonnes vieilles recettes

De même que pour *"Vins et Liqueurs naturels"* ces recettes nous ont été transmises par nos amis abonnés et nos correspondants régionaux. Chaque recette correspond à une façon de faire d'un lieu, d'une famille et il y a certainement bien d'autres façons d'accomoder le même plat. (Soit-dit en passant, si vous en connaissez, n'hésitez pas à nous en faire part). Ces quatre-vingt recettes sont essentiellement des recettes familiales. Cette incursion dans le domaine, ô combien agréable, de la nourriture traditionnelle est loin d'être exhaustive et nous espérons bien, avec votre accord, y donner une suite...



Quatre-vingt bonnes vieilles recettes de cuisine

SOUPE D'ECREVISSES

(Ardennes)

écrevisses, quenelles,
pain grillé, vin blanc, thym, laurier,
sel, poivre.

Faire cuire 24 écrevisses dans du vin blanc. Les éplucher. Garder les queues, piler le reste avec du pain grillé. Imbiber avec le bouillon. Passer au presse-purée. Remettre à cuire 1/2 heure. Ajouter les queues. Si l'on dispose de petites quenelles de poissons, on peut les ajouter. Epicer fortement et servir.

SOUPE AUX LÉGUMES

Courtisols (Marne)

carottes, pommes de terre, poireaux,
tomates, navets, céleri,
beurre, sel, poivre.

Eplucher, laver et couper en dés les carottes, pommes de terre, poireaux, tomates, navets et un peu de céleri en branches (ou un petit morceau de tubercule de céleri). Mettre dans un faitout avec suffisamment d'eau pour couvrir. Porter à ébullition puis laisser mijoter doucement environ 2 heures. Au moment de servir, écraser les légumes au pilon et ajouter une noix de beurre.

SOUPE AU CHOU

Torcy-le-Grand (Aube)

bouillon de potée
pain de ménage

Dans une soupière pleine de larges tranches de gros pain de ménage, verser à la louche le bouillon de la potée. Servir bien chaud.

SOUPE A L'OSEILLE

Ardennes

oseille, œuf, lait,
pâtes à potage ou pain,
sel.

Cueillir une poignée d'oseille. Oter les queues et laver les feuilles à l'eau courante. Froisser les feuilles entre les mains et les hacher menu au couteau. Mettre une noisette de beurre dans une casserole. Quand il est fondu, faire revenir l'oseille en "touillant à la papinète" (remuer avec une cuillère en bois). Ne pas utiliser de cuillère métallique car elle "donne un goût" (l'acide oxalique attaque le métal). Verser 3/4 de litre d'eau. Laisser frémir, sans bouillir, jusqu'à ce que l'oseille soit cuite. Casser un œuf, séparer le blanc du jaune. Jeter le blanc dans la soupe, sans remuer, pour ne pas faire de "filantes". Battre le jaune dans une assiette de lait froid ou tiède. Au choix, ajouter dans la soupe des petites pâtes ou du pain en morceaux. Lorsque la soupe est cuite, verser le lait jauni et servir en remuant. Saler selon le goût et déguster aussitôt pour que le jaune d'œuf ne "recuise" pas.

Orgueil de la cuisine

LA BATTERIE DE CUIVRES

traditionnelle de la Champagne et d'Ardennes

SOUPE AU LARD
Courtisols (Marne)

lard maigre, jambon (jambonneau)
chou, carottes, pommes de terre, céleri, poireaux,
clous de girofle, laurier, sel, poivre.

Prendre un faitout, mettre dans de l'eau, un gros morceau de lard maigre et un morceau de jambon (ou un jambonneau). Faire bouillir, écumer. Assaisonner avec sel, poivre, clous de girofle et feuilles de laurier. Ajouter une branche de céleri, un petit chou, des carottes et des poireaux, selon le nombre de convives. Laisser mijoter 2 heures 1/4. Ajouter alors les pommes de terre épluchées, lavées et entières. Laisser cuire encore 3/4 d'heure. Sortir lard et jambon pour qu'ils refroidissent. Servir le bouillon et les légumes bien chauds.

PANADE
Châlons-sur-Marne (Marne)

pain, lait,
beurre, œuf, sucre,
sel.

Faire chauffer de l'eau légèrement salée, avec une noix de beurre. Ajouter des tranches de pain de ménage, un œuf battu et du lait, saler ou sucrer selon le goût.

SOUPE DORÉE
Mailly-le-Camp (Aube)

potiron,
farine, beurre, lait,
sel.

Découper en gros dés 250 g de potiron. Les plonger dans l'eau bouillante. Laisser cuire 5 minutes. Egoutter. Remettre sur le feu avec 60 g de beurre. Tourner avec une cuillère de bois, assaisonner de sel — ou de sucre selon le goût — Ajouter un peu de farine. Délayer ensuite avec du lait jusqu'à la consistance voulue. Laisser bouillir et servir avec des croûtons de pain frits au beurre.

SOUPE A L'OIGNON AU LAIT
Somme-Suippes (Marne)

oignons, lait,
pâtes à potage (ou pain)
sel, poivre.

Dans une poêle, faire revenir un oignon. Lorsqu'il est revenu, le verser dans une casserole contenant environ 1/4 de litre d'eau et 1/2 litre de lait. Faire bouillir. Ajouter des tranches fines de pain de ménage ou des pâtes à potage. Saler, poivrer.

Quatre-vingt bonnes vieilles recettes de cuisine

PISSENLITS AUX LARDS

Somme-Suippes (Marne)

pissenlits, lard gras,
échalottes, vinaigre,
sel, poivre.

Eplucher et nettoyer les pissenlits. Dans un saladier, préparer une sauce avec environ 2 cl de vinaigre et 2 échalottes grises émincées. Saler, poivrer. Pour 1 50 g de pissenlits épluchés, en mettre la moitié dans le saladier et faire tiédir au bain-marie. Détailler 1 30 g de lard gras en petits dés et les faire revenir à la poële. Verser les lardons bouillants dans le saladier. Prendre l'autre moitié de pissenlits, les jeter dans la poële, les retourner vivement dans le reste de graisse. Reverser dans le saladier. Mélanger le tout. Servir aussitôt.

SALADE AUX LARDS

Vaudemanges (Marne)

salade "chicon" (ou chicorée frisée),
pommes de terre, échalottes, lard, huile,
vinaigre, poivre.

Prendre de la salade "dure", genre chicon ou chicorée frisée. L'éplucher, la laver et la placer dans un saladier avec des échalottes hachées. Ajouter des rondelles de pommes de terre cuites à l'eau et épluchées. Faire doucir l'ensemble au bain-marie. Dans une poële, faire fondre de petits lardons dans un peu d'huile. Jeter cette huile chaude, avec les lards, sur la salade. Remuer et couvrir. Faire chauffer un peu de vinaigre dans la poële. Le jeter sur la salade. Poivrer (sans saler) et déguster aussitôt.

CHOU ROUGE ENDORMI

Courtisols (Marne)

chou rouge,
lard, huile, vinaigre,
sel.

Dans une cocotte en fonte, mettre à revenir des petits morceaux de lard avec un peu d'huile. Découper un chou rouge en lamelles et les jeter sur les lards. Remuer fréquemment. Cuire à petit feu environ 1/2 heure. En dernier, saler et arroser d'un filet de vinaigre. Servir. Attention ! Il ne faut surtout pas couvrir la cocotte.

SALADE DE CHOU AU LARD

Somme-Suippes (Marne)

chou blanc, pommes de terre,
lard gras, huile, vinaigre,
sel, poivre.

Détailler un chou blanc en lamelles. Les mettre dans un saladier avec environ 1 cl d'huile et 2 cl de vinaigre préalablement mélangés, salés et poivrés. Ajouter 5 pommes de terre cuites au four, épluchées et émiettées (on peut également les cuire sous la cendre). Trancher 200 g de lard gras en petits lardons. Les faire revenir à la poële et verser la préparation bouillante sur le chou. Retourner vivement et servir de suite.

traditionnelle de la Champagne et d'Ardennes

HARENGS FARCIS DU VENDREDI

Ardennes

harengs frais, huile, saindoux,
farine, pommes de terre, oignons,
persil, sel.

Vider et nettoyer les harengs frais. Mettre à part les laitances et les œufs. Saler le poisson (intérieur et extérieur) et laisser dégorger. Faire une farce avec du persil et des oignons hachés menus. Essuyer les harengs. Emplissez leur ventre avec la farce et remettre les œufs et les laitances. Fariner les poissons et faire frire à l'huile dans une poêle. Cuire à feu très vif en les retournant puis baisser la flamme et laisser griller légèrement. Servir avec des pommes de terre cuites "en robe des champs", pelées, coupées en rondelles et rissolées avec une noix de saindoux.

Avant 1940, ce plat constituait le menu du vendredi de nombreux Ardennais de la Thiérache.

HARENGS FRITS

Saint-Brice-Courcelles (Marne)

harengs frais,
échalottes, vinaigre,
huile à friture.

Préparer une sauce d'échalottes hachées, mouillées de vinaigre. Vider, nettoyer, fariner et faire frire les harengs. Servir en les arrosant avec la sauce à l'échalotte.

MORUE DU VENDREDI SAINT

Vaudemanges (Marne)

morue salée,
pommes de terre,
sauce blanche.

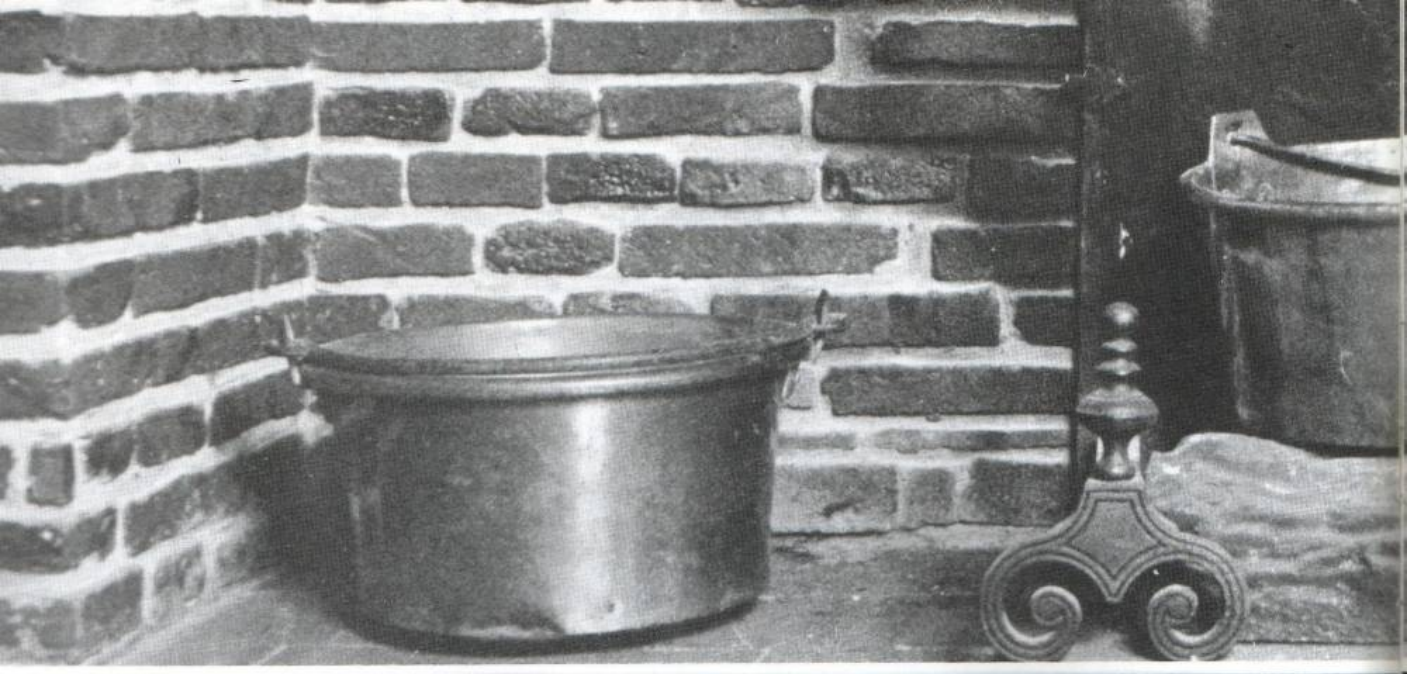
Faire dessaler la morue durant une nuit dans de l'eau fraîche. La faire cuire en la pochant à l'eau bouillante. Faire cuire des pommes de terre à l'eau. Les éplucher. Présenter la morue sur le lit de pommes de terre coupées en rondelles. Arroser d'une sauce blanche.

HARENGS A L'HUILE

Vaudemanges (Marne)

filets de harengs saurs,
pommes de terre, échalottes, oignons,
vinaigre, huile, sel, poivre.

Laisser mariner une journée des filets de harengs saurs dans un fond d'huile et recouverts d'échalottes et d'oignons coupés en rondelles. Cuire des pommes de terre à l'eau. Les éplucher et les couper en rondelles. Faire une sauce à salade avec l'huile, vinaigre, sel, poivre, échalottes et en arroser les pommes de terre. Servir les filets marinés avec la salade de pommes de terre.



Quatre-vingt bonnes vieilles recettes de cuisine

LAPIN MOUTARDE

Châlons sur Marne (Marne)

lapin, concentré de viande, beurre, crème, moutarde, farine, oignons, sel, poivre.

Badigeonner consciencieusement les morceaux de lapin avec de la moutarde. Faire dorer dans la cocotte avec des oignons émincés. Ensuite, saupoudrer légèrement de farine, ajouter les épices (poivre, sel, thym, laurier, clous de girofle...) et un verre d'eau dans lequel on aura fait fondre un "cube" de concentré de viande (genre "Maggi"). Lorsque le lapin est cuit, le mettre sur un plat. Dans la sauce, manier du beurre avec un peu de farine. Selon le goût ajouter un peu de crème. Ne pas laisser bouillir la sauce. Servir chaud en arrosant le lapin avec la sauce.

CIVET DE LIEVRE

Ardennes

lièvre, saindoux, lard, beurre, farine, bouillon, vin rouge, fine champagne, carottes, champignons, oignons, thym, laurier, poivre, sel

Couper un lièvre en morceaux réguliers. Les faire revenir dans du saindoux avec un oignon, une carotte, des petits lards, thym, laurier, poivre, sel. Ajouter 2 cuillères de farine. Mouiller d'un mélange à part égale de vin rouge et de bouillon. Ajouter 1 ou 2 gousses d'ail et laisser cuire pendant 3/4 d'heure. Egoutter chaque morceau. Les "empoter" dans une sauteuse. Ajouter 2 douzaines de petits oignons, autant de champignons et quelques lardons, le tout préalablement revenu au beurre. Verser dessus la sauce passée au tamis fin. Ajouter un verre de fine champagne. Laisser cuire 1 heure au four. Lier la sauce avec le sang de lièvre au moment de servir.

LAPIN EN TERRINE

Saint-Brice-Courcelles (Marne)

lapin, lard maigre, lard en bandes, vin blanc, échalottes, thym, laurier, sel, poivre.

Dans une terrine, disposer une couche de lard maigre, une couche de lapin, une couche d'assaisonnements (laurier, thym, échalottes hachées, sel, poivre), puis, à nouveau 1 couche de lard, 1 couche de lapin, 1 couche d'assaisonnements, etc... Terminer en recouvrant de bandes de lard. Arroser de 2 verres de vin blanc et d'un verre d'eau. Mettre à four moyen. Laisser cuire 1 heure 1/2 à 2 heures.

PÂTÉ DE LAPIN

Mailly-le-Camp (Aube)

lapin, lard gras, oignon, ail, persil, eau-de-vie, sel, poivre.

Prendre un derrière de lapin, le désosser et ajouter la moitié de son poids de lard gras. Hacher le tout avec 1 oignon, 1 gousse d'ail, sel, poivre, persil. Mettre dans une terrine à pâté. Bien tasser le hachis. Arroser d'une cuillère à soupe d'eau-de-vie, couvrir d'une bande de lard et refermer la terrine. Mettre à cuire 3 heures à four doux.

traditionnelle de la Champagne et d'Ardennes

LAPIN "EN GARENNE"

Ardennes

lapin, saindoux, lard fumé,
ail, poivre noir et poivre blanc en grains,
sel, poivre, clous de girofle, thym, laurier, muscade.

Découper en morceaux le rable et les "cuisses de derrière" d'un gros lapin. Faire un lit de sel, poivre moulu, clous de girofle, thym, laurier, poivre noir et blanc en grains. Ajouter un soupçon de muscade râpée. Rouler les morceaux de lapin sur ce mélange en insistant pour faire pénétrer. Introduire quelques grains de poivre dans les chairs à la façon des plombs de chasse. Dans un plat en terre (ou en verre) placer un lit d'oignons et d'ails crus finement hachés. Déposer les morceaux sur cette préparation. Saupoudrer avec des débris de feuilles de laurier et de thym. Descendre le tout à la cave durant quatre jours. Chaque jour, triturer les morceaux pour qu'ils s'imprègnent bien. Au bout de ce temps, essuyer la viande avec une toile rugueuse, gratter les déchets adhérents aux chairs. Faire revenir à la cocotte dans du saindoux ou du lard fumé détaillé en tranches fines. Lorsque les morceaux sont bien rigides, couvrir la cocotte et laisser cuire. Environ 1/2 heure avant la fin de la cuisson, ajouter les ingrédients qui ont servi à la "marinade" en cave. Rectifier l'assaisonnement. Servir chaud.

OMELETTE AU MIEL

Mairy-sur-Marne (Marne)

œufs, beurre,
miel, rhum,
sel.

Faire une omelette classique en y incorporant 2 cuillères à café de miel par œuf. Cuire à la poêle beurrée. Au moment de servir, ajouter un peu de rhum.

OMELETTE AUX PISSENLITS

Mairy-sur-Marne (Marne)

œufs, beurre,
boutons de pissenlit,
sel.

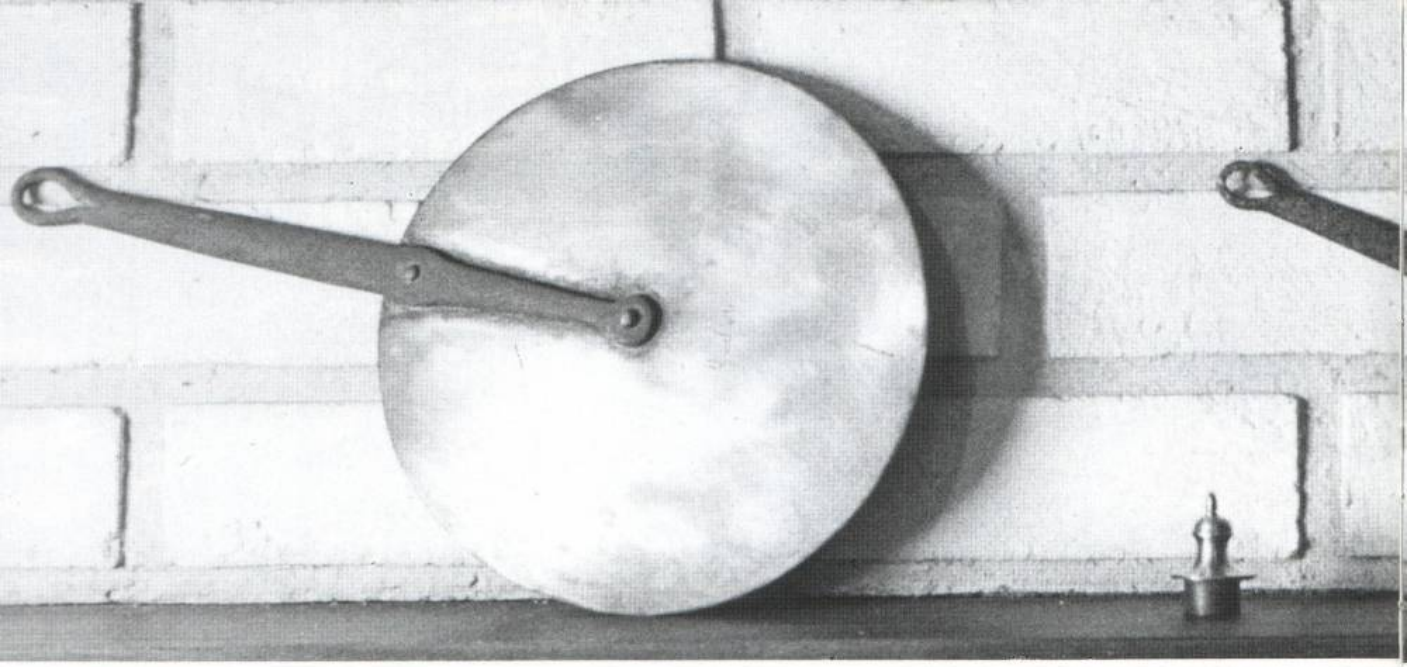
Lorsque les pissenlits sont en boutons, cueillir ces boutons qui naissent dans la rosace de feuilles. Les cuire à l'eau bouillante salée. Les égoutter et mélanger aux œufs battus. Cuire dans une poêle beurrée. Cette omelette a un goût voisin de celui d'une omelette aux asperges — en moins coûteux !

OMELETTE AU LARD

Somme-Suippes (Marne)

œufs,
lard, huile,
sel, poivre.

Dans une poêle, faire revenir 5 à 6 gros lardons dans un peu d'huile. Battre une omelette de 6 œufs, ajouter une cuillère d'eau. Verser le tout sur les lardons. L'omelette doit rester légèrement baveuse.



Quatre-vingt bonnes vieilles recettes de cuisine

OMELETTE ALLONGÉE

Ardennes

œufs, lait, beurre,
crème de lait bouilli,
sel.

Débattre les œufs dans une terrine en y incorporant un peu de lait et la crème du lait bouilli. Saler. Faire cuire à la poële. Pour décoller l'omelette, soulever la masse et laisser glisser une noix de beurre dessous. La replier sur elle-même pour servir.

OMELETTE DE PAUVRES GENS

Ardennes

œufs, beurre,
farine,
sel.

Débattre les œufs en y ajoutant une ou deux cuillères de farine. Saler. Cuire à la poële beurrée. Cette omelette cuit comme une grosse crèpe et donne une part de plus que la normale.

OMELETTE AUX HERBES

Ardennes

œufs, beurre,
tiges de jeunes oignons, d'échalottes, de ciboulettes,
sel.

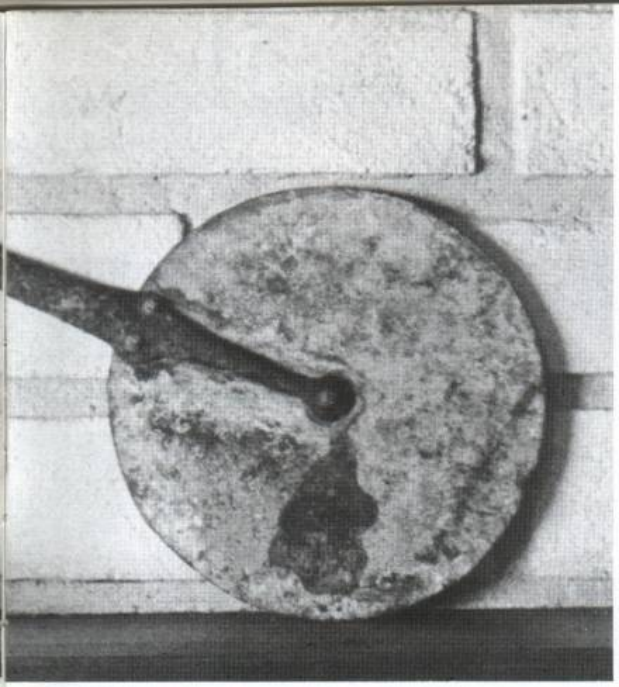
Débattre les œufs dans une terrine en y ajoutant des tiges de jeunes oignons, d'échalottes et de ciboulettes finement hachées. Saler. Faire cuire à feu vif dans une poële beurrée. L'omelette doit rester légèrement baveuse.

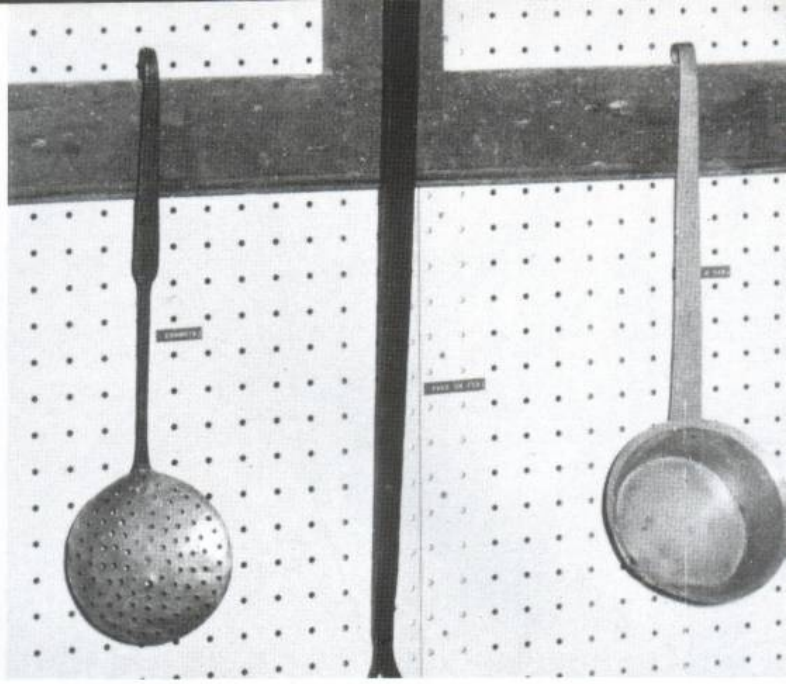
RÉCHAUFFÉ DE POT-AU-FEU

Ardennes

Restes de pot-au-feu, graisse de rognon de porc,
oignons.

Hacher finement une bonne quantité d'oignons et les faire roussir dans de la graisse de rognons de porc. Faire réchauffer le bouillon et les légumes du pot-au-feu. Au moment de servir, placer les légumes sur un plat et verser dessus la moitié de la préparation d'oignons. Mettre le bouillon dans une soupière et y jeter l'autre moitié des oignons roussis. Servir en même temps les deux préparations bien chaudes.





traditionnelle de la Champagne et d'Ardennes

RISSOLES

Vaudemanges (Marne)

Restes de pot-au-feu, pâte brisée, ails, échalottes, persil, œufs, sel, poivre, huile à friture.

Hacher finement les restes de viande d'un pot-au-feu en ajoutant ails, échalottes et persil. Saler, poivrer, mélanger un œuf entier dans la viande hachée. Faire une pâte brisée, en découper des rondelles à l'aide d'un bol enfariné. Mettre une boulette de viande dans chaque rondelle, les plier en deux et presser les bords pour refermer le "chausson". Frire doucement à l'huile.

PIEDS PANÉS A LA STE MENEHOULD

Recette utilisée en Ardennes

pieds de porc, lard, beurre, vin blanc, carottes, poireaux, céleri, oignons, chapelure, thym, laurier, poivre en grains, câpres, cornichons, mayonnaise.

Préparer un court-bouillon avec de l'eau, du vin blanc, 2 carottes, 2 poireaux, 1 branche de céleri, 2 oignons, thym, laurier, poivre en grains. Nettoyer les pieds de cochon, les couper en deux. Placer une bande de lard entre les deux moitiés. Reformer les pieds et les ficeler "comme des momies". Les plonger dans le court-bouillon et laisser cuire pendant 4 heures. Les égoutter et les laisser refroidir à moitié. Enlever les ficelles. Rouler les pieds dans la chapelure pour les paner puis les faire griller au gril ou à la poêle, dans du beurre. Servir avec une sauce mayonnaise bien relevée et additionnée de câpres et de cornichons finement coupés.

BOULETTES EN VIANDE

Châlons-sur-Marne (Marne)

restes de pot-au-feu, chair à saucisses, graisse (huile, saindoux) œufs, farine, oignons, ails, persil, sel, poivre.

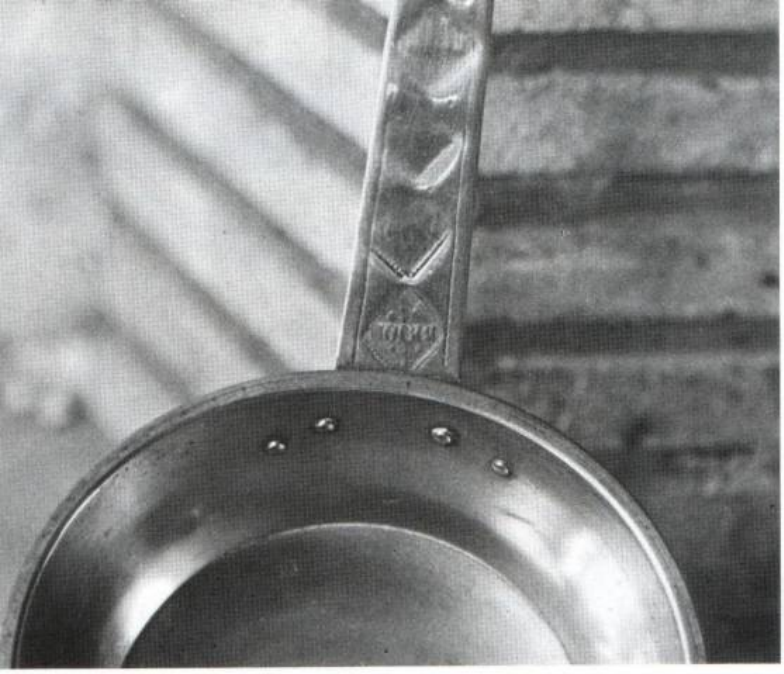
Hacher le reste de viande de pot-au-feu. Ajouter une quantité égale de chair à saucisses, un oignon haché finement, sel, poivre et une bonne ration d'ail et de persil hachés. Lier la pâte avec 1 ou 2 œufs, selon la quantité. Faire des boulettes en roulant la pâte entre les mains. Fariner soigneusement ces boulettes. Faire frire dans la graisse chaude. Laisser égoutter, servir chaud.

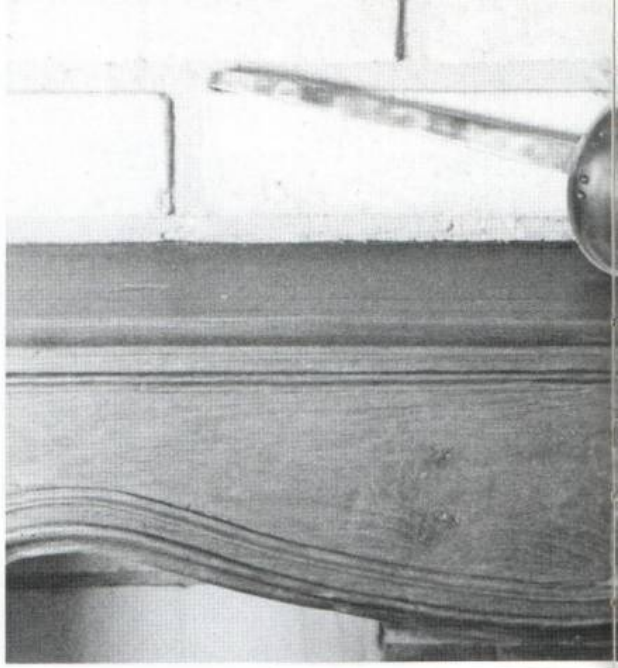
TERRINE DE FOIE GRAS

Mailly-le-Camp (Aube)

foie de porc (ou de veau), lard, persil, eau-de-vie, sel, poivre.

Prendre 500 g de foie de porc ou de veau bien frais et 500 g de lard gras. Hacher le tout bien menu. Assaisonner avec poivre, sel et persil haché. Ajouter un verre à liqueur d'eau-de-vie. Mettre dans un moule à pâté garni de bandes de lard. Faire cuire à petit feu de 1 heure 1/2 à 2 heures.





Quatre-vingt bonnes vieilles recettes de cuisine

PIEDS DE MOUTON FARCIS

Ardennes

pieds de mouton, chair à saucisse, crépine, mie de pain, beurre, oignons, persil.

Bien nettoyer les pieds de mouton. Les faire blanchir et cuire au blanc. Les égoutter et les éponger avec un torchon. Préparer une chair à saucisses additionnée de persil haché et de quelques cuillères d'oignons hachés et cuits au beurre. Farcir les pieds avec cette préparation. Les envelopper dans de la crépine, les arroser de beurre fondu et les rouler dans de la mie de pain émiettée. Faire griller doucement sur le gril ou au four.

PÂTÉ EN CROUTE

Somme-Suippes (Marne)

lapin, viande de porc et de veau, pâte brisée, œufs, oignons, ails, échalottes, eau-de-vie de marc, thym, laurier, persil, sel, poivre.

Découper un râble de lapin, 250 g de veau et 250 g de porc en gros dés. Faire mariner 24 heures avec 2 oignons, 2 gousses d'ail, 2 échalottes, thym, laurier, persil, sel, poivre et un bon verre de marc. Faire une pâte brisée en quantité suffisante pour couvrir le fond, le dessus et les bords d'une tourtière. Etaler les viandes sur la pâte, en rabattre les bords et "souder" à l'eau un couvercle de pâte sur le tout. Faire un trou au centre du "couvercle" et le garnir d'une cheminée en papier sulfurisé. Dorer la pâte avec un jaune d'œuf. Cuire 1 heure 1/2 environ.

Si l'on ne prend pas la précaution de faire un "évent" au milieu de la pâte, la vapeur d'eau la fera "poffer".

BEURRE DE MOUTON

Mailly-le-Camp (Aube)

graisse de mouton, huile, pain rassis, lait, oignons, estragon.

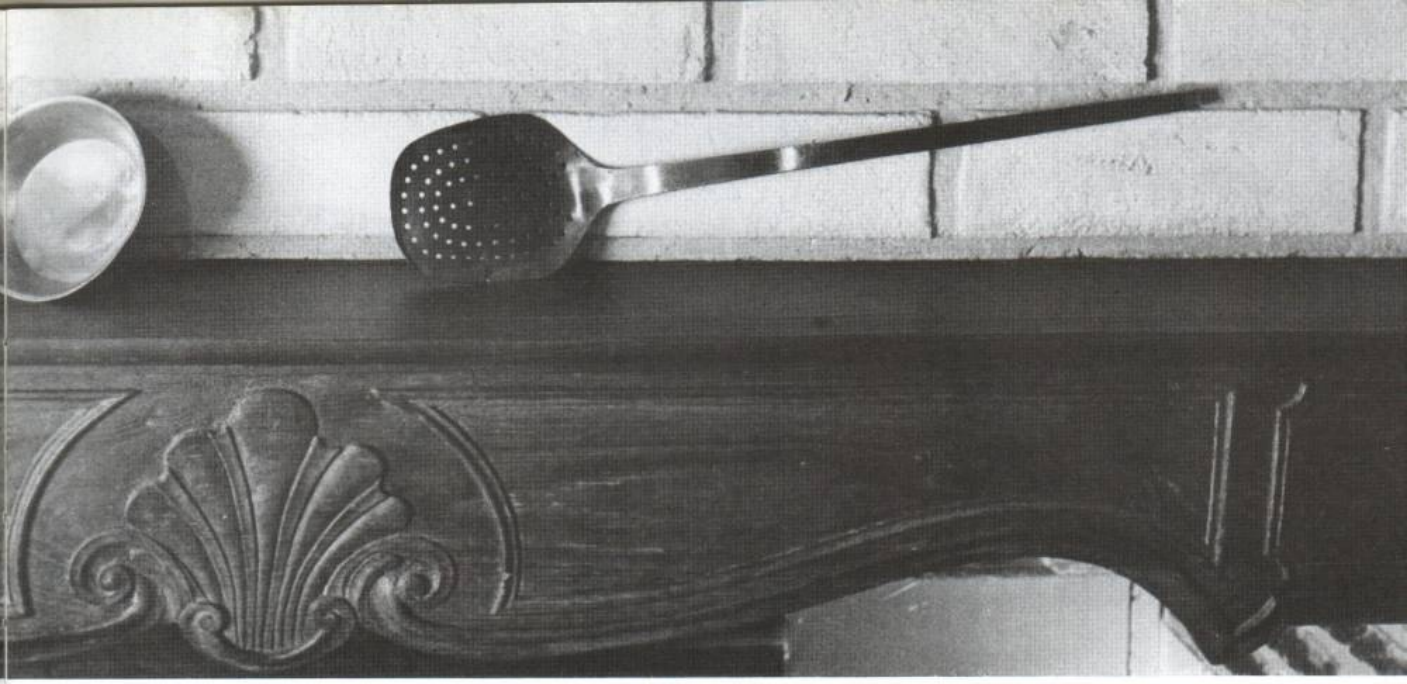
Prendre 500 g de graisse de mouton fraîchement abattu. Faire fondre à chaud dans 270 g de lait. Après dissolution, passer le liquide encore chaud au tamis. Ajouter 625 g d'huile en agitant sans cesse. Remettre sur le feu avec 60 g de croûtes de pain rassis, 1 g d'estragon et 2 oignons coupés en tranches. Bien faire chauffer le tout et passer au tamis. La graisse obtenue, pure et fine, remplace le beurre de cuisine.

DAUBE RUMILLONNE

Rumilly-lès-Vaudes (Aube)

viande de bœuf, beurre, lard, oignons, ails, laurier, thym, sel, poivre.

Dans une coquelle en fonte, disposer un lit de lard, un lit de viande de bœuf détaillé en morceaux, un petit lit de beurre. Ajouter sel, poivre, oignons, ails, 1 bouquet de laurier et de thym. Boucher la coquelle. Mettre de l'eau sur le couvercle. Laisser mijoter 3 à 4 heures.



traditionnelle de la Champagne et d'Ardennes

DAUBE DE DEUIL

Clérey (Aube)

viande de bœuf, saindoux, lard, vin blanc, ails, ciboulette, oignons, thym, laurier, persil, clous de girofle, sel, poivre

La daube à l'ancienne se fait toujours dans une daubière. Couper un morceau de bœuf (viande à rôtir ou à braiser) en petits morceaux. Les faire revenir avec une cuillère de saindoux et des petits lardons dans la daubière. Retirer ces derniers lorsqu'ils ont jeté leur graisse. Ajouter une petite quantité d'eau, un bon verre de vin blanc, sel, poivre, clou de girofle, thym, laurier, persil, ails, échalottes et un oignon entier (que l'on retire au moment de servir). Si la saison s'y prête, ajouter également des champignons. Placer la daubière sur un brasier amené sur le devant de l'âtre. Fermer soigneusement le couvercle et le couvrir de braises ardentes. Laisser mijoter "à l'étouffée" de 3 à 4 heures. Ne découvrir que pour surveiller le niveau de la sauce. Une fourchette piquée dans la viande permettra de juger de la cuisson.

POUPTON

Dampierre (Aube)

foie et toilette de porc, lard maigre et entrelardé, bouquet garni.

Dans une coquelle (ou une terrine à couvercle haut et creux), disposer une toilette de porc. Placer à l'intérieur un foie de porc coupé en dés. Ajouter du lard maigre et de l'entrelardé également détaillés et un bouquet d'assaisonnements. Replier la toilette sur le tout. Placer le couvercle. Approcher le "poupton" de l'âtre et couvrir le couvercle de braises ardentes (comme une daube).

BLANQUETTE DE VEAU

Mailly-le-Camp (Aube)

viande de veau, beurre, farine, œufs, sel, poivre, bouquet garni.

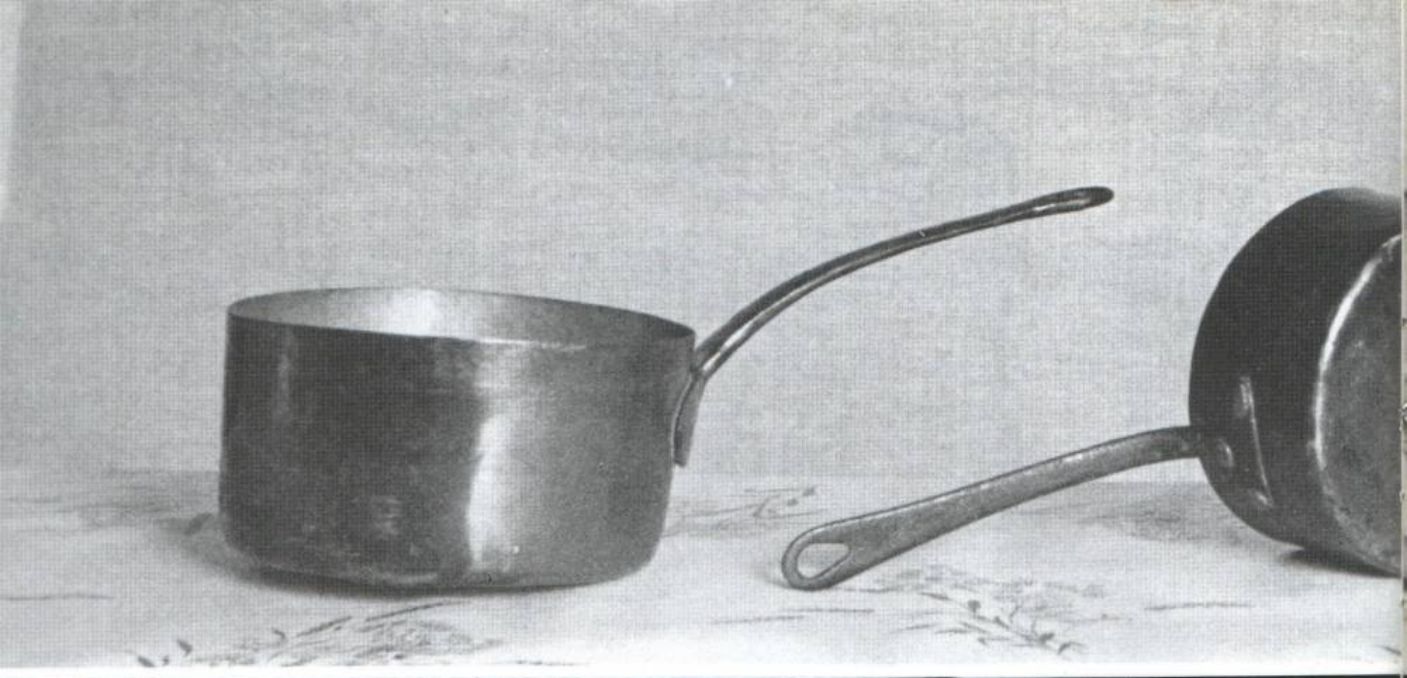
Blanchir le veau dans une eau salée bouillante durant 1/2 heure. Dans une casserole, faire fondre un bon morceau de beurre. Ajouter une cuillère de farine, bien mêler sans laisser roussir. Mouiller avec 2 ou 3 verres d'eau, saler, poivrer, ajouter un bouquet garni. Dès que la sauce commence à bouillir, mettre les morceaux de veau. Laisser cuire environ 3/4 d'heure. Au moment de servir lier la sauce avec un jaune d'œuf.

RAM'QUIN TORCERON

Torcy-le-Grand (Aube)

foie, grillades et graisses de boyaux de porc, oignons, persil, bon vin rouge, sang de porc, sel, poivre.

Eplucher 1 Kg d'oignons, les détailler en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur. Dans une cocotte, mettre à fondre de la graisse de boyaux de porc. Ajouter des tranches, assez épaisses, de foie de porc. Faire cuire à feu modéré. Retirer le foie et mettre la même quantité de grillades de porc. Laisser dorer. Fendre les tranches de foie pour en écouler le sang. Les remettre avec les grillades. Laisser rissoler. Retirer les viandes à l'écumoire. Les faire égoutter. Jeter dans la cocotte les oignons coupés. Cuire lentement en remuant constamment pour qu'ils jaunissent sans brûler. Ajouter 1 bouquet de persil haché, sel et poivre. Mouiller de 2 ou 3 verres de bon vin rouge. Selon le goût on peut faire une liaison au sang de porc. Lorsque le mélange bout, remettre les tranches de foie et les grillades. Laisser mijoter doucement jusqu'à l'instant de servir.



Quatre-vingt bonnes vieilles recettes de cuisine

BOUDIN DE SANG D'OIE

Vaudemanges (Marne)

sang d'oie, vinaigre,
graisse d'oie, (huile ou saindoux)
oignons, moutarde.

Faire frire dans une poële, un, deux ou trois oignons selon leur grosseur. Lorsqu'ils sont cuits verser le sang d'oie. Tourner rapidement et retirer immédiatement du feu. La chaleur de la poële et des oignons suffit à cuire le sang. Servir avec de la moutarde.

Pour ne pas que le sang d'un animal coagule lorsqu'on le saigne, il suffit de verser un filet de vinaigre dans le récipient et d'agiter le mélange au fur et à mesure.

PÂTÉ DE CHAILLONS

Châlons-sur-Marne (Marne)

petits lards grillés (chaillons)
saindoux, farine, œufs,
sel.

Lorsqu'on fait le saindoux avec la panne de porc, il reste, après la fonte de la graisse des morceaux de couenne grillés. Ce sont les "chaillons" ou "graîlons" selon le parler local. Mélanger ces chaillons avec de la farine, un peu d'eau et 2 œufs entiers (sans la coquille !) pour obtenir une pâte plus épaisse que la pâte à crèpes. Graisser un moule. Verser la préparation. Faire cuire à four moyen. Retirer lorsque le pâté est bien doré et qu'une lame de couteau plantée dedans ressort lisse.

POIS AU FRICASSON

Torcy-le-Grand (Aube)

haricots secs, couenne de lard, lard, farine,
oignons, ails, persil, thym,
sel.

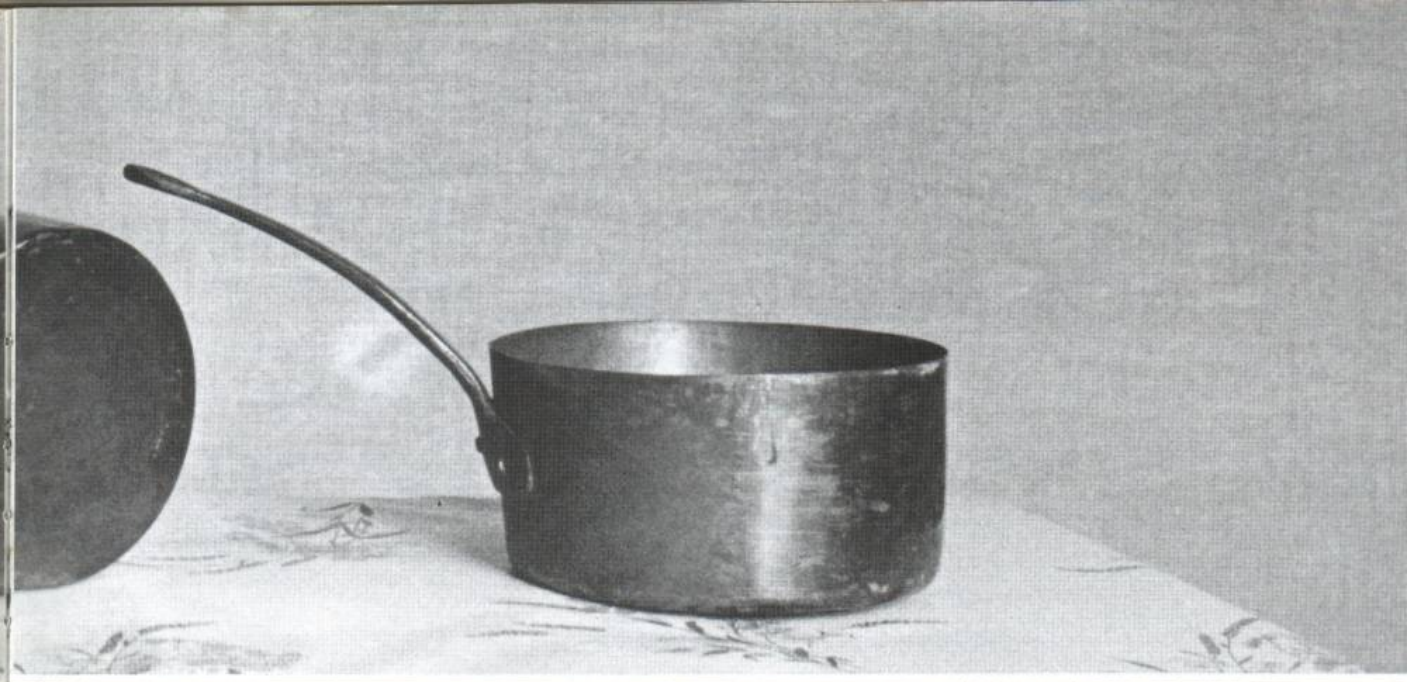
La veille au soir, faire tremper des haricots secs (haricots chairs, gris, rouges ou Soisson blancs mais ne pas prendre de flageolets qui partiraient en "bouillie"). Le lendemain matin, faire doucir de l'eau dans un pot-au-feu (en terre de préférence). Y mettre les haricots "renflés". Ajouter une grosse couenne de lard (eun'dâgone). Laisser mijoter 3 heures. Mettre des petits lards (gras et poitrine mêlés) dans une poële. Laiser dorer et rendre la graisse. Ajouter un oignon coupé en fines rondelles. A feu doux, laisser dorer en remuant constamment. Ajouter un peu de farine, laisser blondir. Mouiller d'une louche (eun'poche) d'eau bouillante en continuant de remuer. Saler les haricots. Ajouter de l'ail finement haché. Jeter le contenu de la poële dans le pot de haricots. Ajouter un bouquet de persil et une branche de thym. Laisser mijoter encore 1 heure.

CAROTTES BOURGEOISES

Mailly-le-Camp (Aube)

carottes nouvelles, bouillon de viande,
beurre, œufs, bouquet garni,
sel, poivre.

Prendre des carottes nouvelles, les éplucher et les laver. Les faire cuire à l'eau salée. Les couper en rondelles et achever la cuisson dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel, poivre et bouquet garni. Mouiller d'un peu de bouillon. Au moment de servir, lier la sauce avec un jaune d'œuf.



traditionnelle de la Champagne et d'Ardennes

POTÉE CHAMPENOISE

Torcy-le-Grand (Aube)

viande de porc, chou, pommes de terre, poireaux, carottes, navets, panais, chou-navet.

La veille, faire dessaler un bon morceau de porc dans l'eau froide. Le lendemain, mettre la viande à cuire dans un pot-au-feu rempli d'eau. Ecumer régulièrement jusqu'à ébullition. Eplucher et couper en deux 2 poireaux (conserver autant de vert que de blanc), 4 ou 5 carottes, 2 navets ou 1 chou-navet (rutabaga) et 1 panais. Enlever les dernières traces d'écume. Jeter les légumes dans le bouillon. Laisser cuire 1 heure 1/2 à 2 heures. Prendre un chou vert bien pommé. Enlever les feuilles fanées ou tachées. Oter les premières feuilles vertes. Couper le chou en deux. Oter le trognon. Ajouter le chou et les feuilles vertes préalablement froissées, au bouillon. Laisser cuire doucement durant 1 heure. Vérifier que la viande est bien cuite. La retirer dans une assiette. Ajouter quelques grosses pommes de terre épluchées (genre Beauvais). Continuer de laisser mijoter jusqu'à ce que celles-ci soient cuites à point. Au moment de servir, mettre la viande à réchauffer dans les légumes. Avec une écumoire, sortir les légumes, les disposer sur un plat et placer le "salé" par-dessus.

BOURLANDE

Brugny (Marne)

pommes de terre, saindoux, ails, persil, (en grande quantité), sel, poivre.

Faire sauter des pommes de terre coupées en dés dans du saindoux très chaud. Surveiller la cuisson. Lorsqu'elles sont bien dorées, ajouter plusieurs gousses d'ail hachées, du persil détaillé, en grande quantité (c'est ce qui donne le goût). Saler, poivrer. Laisser cuire encore quelques instants et servir.

PATATES AU CUL BRÛLÉ

Chalette-sur-Voire (Aube)

pommes de terre, saindoux, échalottes, ails, persil, beurre, sel, poivre.

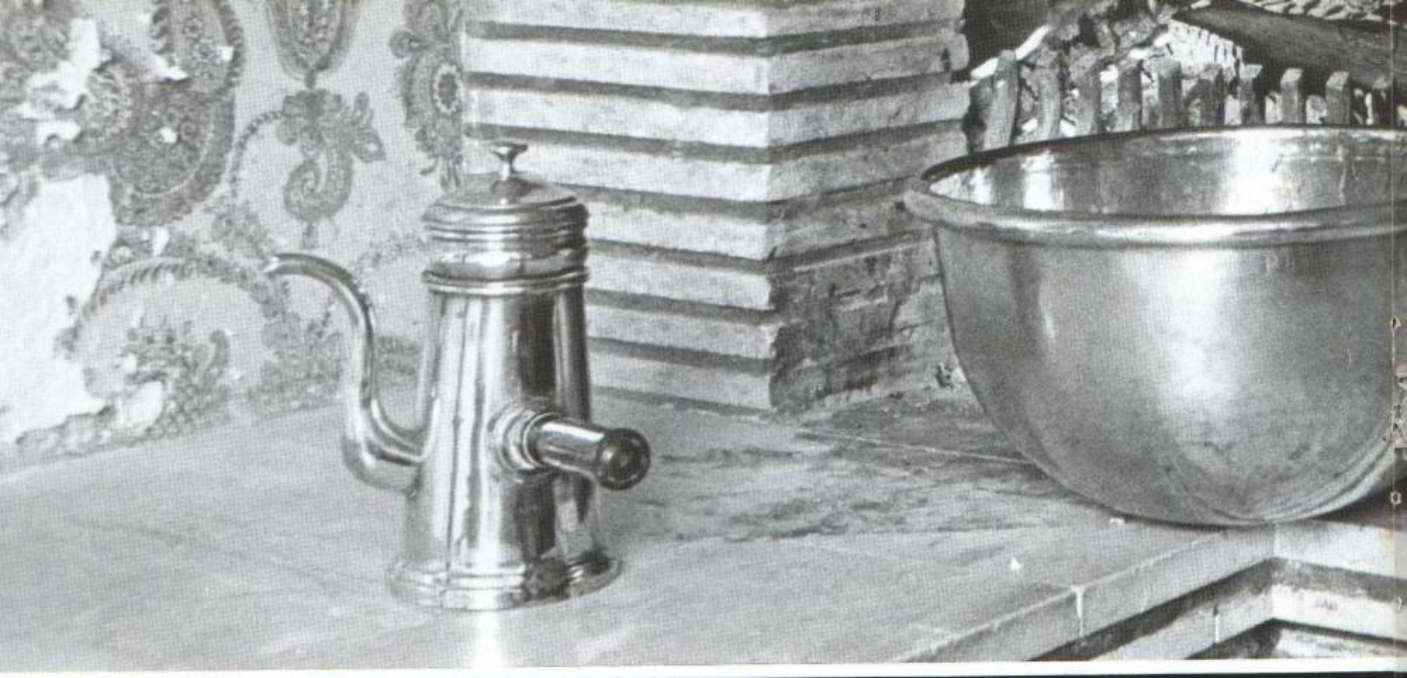
Garnir le fond d'une coquelle en fonte de saindoux. Faire un lit de pommes de terre coupées en rondelles fines. Recouvrir d'un lit d'échalottes hachées avec ails et persil, saler et poivrer. Reprendre avec un lit de pommes de terre, un lit d'assaisonnement, et ainsi de suite. Finir en ajoutant du beurre. Couvrir la coquelle et laisser cuire. Ne pas s'étonner si toutes les parties en contact avec la coquelle sont carbonisées : c'est précisément la recette !

PATATES EN VIANDE SANS VIANDE

Vaudemanges (Marne)

pommes de terre, farine, oignons, saindoux, thym, laurier, ails, sel, poivre

Faire revenir des oignons coupés dans du saindoux chaud. Ajouter une cuillère de farine pour faire un roux. Assaisonner de thym, laurier, une gousse d'ail, sel et poivre. Jeter les pommes de terre coupées en rondelles dans ce roux et laisser mijoter.



Quatre-vingt bonnes vieilles recettes de cuisine

CHOUTÉE A LA CIBOULETTE

Saint-Brice-Courcelles (Marne)

chou vert, pommes de terre, ciboulette, beurre, lait, persil, muscade, sel, poivre.

Eplucher et faire cuire à l'eau salée 1 kg de pommes de terre. Laver et émincer 500 g de chou vert. Le faire blanchir 10 mn dans de l'eau bouillante salée. Egoutter soigneusement. Dans une poële, faire revenir à feu moyen et sans cesser de remuer, le chou émincé dans 25 g de beurre. Egoutter les pommes de terre et les mettre en purée à la moulinette ou au pilon. Incorporer 25 g de beurre, 1/4 de litre de lait. Saler, poivrer. Ajouter un peu de muscade. Remettre la purée dans une casserole, ajouter le chou et 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée. Servir en saupoudrant d'une cuillère à soupe de persil haché.

CACASSE A CUL NU

Vaudemanges (Marne)

pommes de terre, lard maigre, farine, huile, oignons, thym, laurier, sel, poivre.

Faire revenir 200 g de lard maigre coupé en tranches, dans une cocotte en fonte. Retirer le lard, ajouter 1 dl d'huile. Mettre 2 gros oignons coupés en morceaux, faire blondir. Ajouter 2 cuillères à soupe de farine et faire un roux coloré. Placer dans la cocotte 1,500 kg de pommes de terre épluchées et taillées. Remuer. Mouiller avec de l'eau qui doit recouvrir environ 1 cm au-dessus des légumes. Saler, poivrer, ajouter thym et laurier. Couvrir et laisser cuire doucement. 10 mn avant la fin de la cuisson, remettre les tranches de lard au-dessus de la cacasse. Servir chaud.

FROMAGÉE

Saint-Phal (Aube)

lait caillé, échalottes, sel, poivre.

Battre de la caillotte (lait caillé légèrement égoutté) avec du sel, du poivre et de l'échalotte hachée. Servir dans des bols.

Cette fromagée rafraîchissante servait de nourriture aux ouvriers des champs durant les travaux d'été.

FONDUE AU FROMAGE

Chalette-sur-Voire (Aube)

fromage frais, beurre, farine, lait, œuf, sel, poivre, pain

Laisser égoutter un fromage "blanc" durant 4 à 5 jours pour qu'il devienne sec. L'écraser et le mettre dans une casserole avec du beurre. Placer sur le feu. Remuer constamment pour obtenir une pâte crémeuse. Ajouter de la farine et du lait, sans cesser de remuer. Saler, poivrer, ajouter un œuf. Servir chaud dans des bols où les convives pourront tremper leur pain.

traditionnelle de la Champagne et d'Ardennes

KEMEU

Humes (Haute-Marne)

fromage frais, crème (fraîche !), pâte brisée, œufs, farine, sel, poivre.

Prendre un fromage blanc légèrement séché. Ajouter 2 œufs, sel, poivre et farine pour obtenir une pâte onctueuse. Ajouter une bonne cuillère de crème. Foncer une tourtière avec une pâte brisée et y étaler le kémeu. Faire cuire à four moyen.

PAIN PERDU

Courtisols (Marne)

pain rassis, œufs, beurre, rhum, eau de fleur d'oranger, sucre.

Battre 3 œufs entiers avec un peu de rhum, de l'eau de fleur d'oranger et du sucre en poudre. Couper des tranches minces de pain rassis. Les tremper dans les œufs battus, faire frire au beurre et saupoudrer de sucre.

A Courtisols, cette friandise était offerte par la jeune mariée à toutes les femmes de son quartier.

TARTE AU FROMAGE BLANC

Possesse (Marne argonnaise)

fromage frais, pâte brisée, œufs, sucre, sucre vanillé.

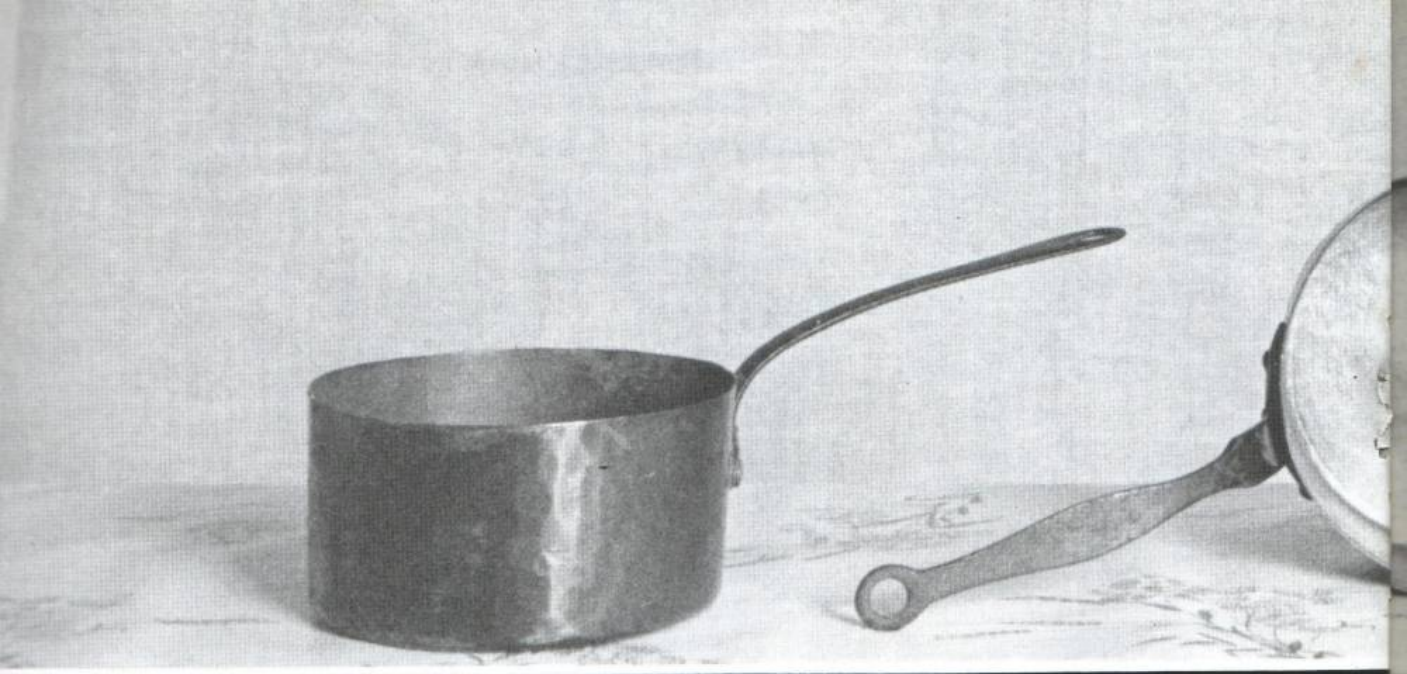
Battre 6 jaunes d'œufs avec 125 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé. Ajouter 500 g de fromage blanc égoutté. Mélanger soigneusement et ajouter avec précaution les blancs des 6 œufs battus en neige. Foncer une tourtière avec une pâte brisée. Etaler la préparation et cuire à four moyen.

PAIN PERDU AU LAIT

Mailly-le-Camp (Aube)

pain rassis, œufs, lait, beurre, eau de fleurs d'oranger, sucre, sel.

Dans 1/2 litre de lait sucré ajouter une pincée de sel et quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger. Séparément, battre 1 ou 2 œufs entiers. Couper des tranches de pain rassis de 1/2 cm d'épaisseur. Les mettre tremper dans le lait puis les passer à l'œuf battu et les faire frire de préférence au beurre.



Quatre-vingt bonnes vieilles recettes de cuisine

GATEAU AU PAIN DE MENAGE

Mailly-le-Camp (Aube)

pain rassis, lait, œufs,
zeste de citron, vanille en gousse,
sucre cristallisé.

Emietter 50 g de pain rassis dans 3/4 de litre de lait bouillant. Laisser gonfler 1/4 d'heure. Aromatiser avec 1 zeste de citron ou 1 gousse de vanille. Ajouter 60 g de sucre cristallisé et 3 œufs entiers bien battus. Mélanger le tout et mettre dans un moule caramélisé. Faire cuire au bain-marie.

GOMICHON

Bussy-le-Château (Marne)

pâte à pain,
chaîllons.

Cette galette se fabriquait, autrefois, lorsque la fournée de pain se terminait. On la dégustait, encore chaude, à peine sortie du four familial.

Etaler une couche de pâte à pain directement sur la pelle à four. Garnir cette pâte en y piquant des "chaîllons", (résidus de lard fondu). Enfourner. Servir chaud.

PAIN DE POMME

Courtisols (Marne)

pain rassis, pommes,
sucre cristallisé,
beurre.

Prendre un plat allant au four. En garnir le fond avec des tranches de pain rassis de 1/2 cm d'épaisseur. Asperger d'eau le pain sec pour le ramollir légèrement. Eparpiller des noisettes de beurre sur les tranches et saupoudrer de quelques cuillères à café de sucre en poudre. Eplucher des pommes, les émincer et ranger les rondelles dans le plat jusqu'à le remplir. Ajouter de nouveau quelques noisettes de beurre et saupoudrer de sucre cristallisé. Cuire à four moyen environ 45 mn.

GALETTE AUX LARDS

Somme-Suippe (Marne)

pâte à tarte,
lard,
oeufs.

Dans une tourtière, étaler 250 g de pâte à tarte. La parsemer de petits morceaux de lard. Verser dessus 2 œufs bien battus. Cuire à four chaud.

traditionnelle de la Champagne et d'Ardennes

PARFOURME
Saint-Parres-aux-Tertres (Aube)

pâte à pain (ou à tarte)
huile de navette,
gros sel.

Cette galette se préparait, autrefois, directement sur la pelle à four, comme le gomichon.

Préparer une pâte à pain. L'étaler sur une plaque. Piquer la pâte avec un objet pointu pour former de nombreuses cavités. Piquer également des grains de gros sel. Avec une plume d'oie ou un pinceau, enduire la galette d'huile de navette. Mettre à four modéré.

GATEAU MOLLET
Ardennes

œufs, lait, beurre,
farine, levure de boulanger,
sucre, sel.

Mélanger 300 g de farine, 20 g de sucre, 3 œufs entiers, 1 pincée de sel avec 3 cuillères à soupe de lait dans lequel on aura fait fondre 30 g de levure de boulanger. Travailler la pâte au moins 10 mn. (Plus elle sera travaillée, plus elle lèvera et sera légère). Beurrer un moule en terre assez haut. Verser la préparation jusqu'à mi-hauteur. Placer dans un endroit chaud et laisser lever 1 heure. Mettre à four moyen durant 20 mn. A mi-cuisson, couvrir le gâteau avec une feuille de papier sulfurisé.

GALETTE AU SUCRE
Somme-Suippe (Marne)

pâte à tarte,
œufs,
sucre.

Battre 2 à 3 œufs avec 250 g de sucre. Dans une tourtière étaler 250 g de pâte à tarte. Verser la préparation dessus. Faire cuire à four moyen.

GATEAU A LA PEAU DE LAIT
Courtisols (Marne)

"peau" de lait bouilli,
farine, sucre, œufs, levure,
sucre vanillé.

Durant 3 à 4 jours, "lever la peau" de lait bouilli de façon à en récupérer une bonne tasse. Mêler cette mesure de "peau" à une mesure de farine, un morceau de sucre, un paquet de sucre vanillé et 4 œufs entiers. Etaler la pâte sur une plaque. Mettre à four moyen durant 1 heure.

Il est malheureusement évident que les recettes "à la peau de lait" ne peuvent être réalisées qu'avec du lait de ferme et que le lait en "brique de carton" ne peut convenir !...

Quatre-vingt bonnes vieilles recettes de cuisine

CAILLIBOTES

Mailly-le-Camp (Aube)

crème de lait bouilli,
beurre, farine,
sel, sucre fin.

Retirer la crème du lait bouilli pendant 4 à 5 jours. La mettre dans un récipient et la fouetter pour qu'elle soit lisse. Ajouter de la farine pour former une pâte épaisse. Mettre une pincée de sel. Etendre au rouleau en une couche mince. Ajouter quelques petits morceaux de beurre. Plier la pâte et la rouler de nouveau. Découper des ronds avec un verre fariné. Les placer sur une plaque beurrée. Saupoudrer de sucre et enfourner.

QUARTRON

Ardennes

pommes, pâte brisée,
sucre fin, cannelle,
huile.

Faire une pâte. La rouler puis la plier en quatre et la rouler à nouveau. Reprendre cette opération 4 fois. En disposer les 3/4 dans une tourtière huilée, de façon à garnir le fond et les bords. Eplucher et couper des pommes douces en tranches fines et ranger ces tranches sur la pâte en plusieurs lits. Saupoudrer de sucre fin et d'un soupçon de cannelle. Avec le reste de pâte, recouvrir la tourtière, souder les bords. Pratiquer un trou au centre du "couvercle" et glisser un "tuyau" de papier sulfurisé. Enfourner à four moyen. Servir tiède ou froid.

RHUBARBE AU FOUR

Mailly-le-Camp (Aube)

rhubarbe, pain,
beurre, zeste de citron,
sucre.

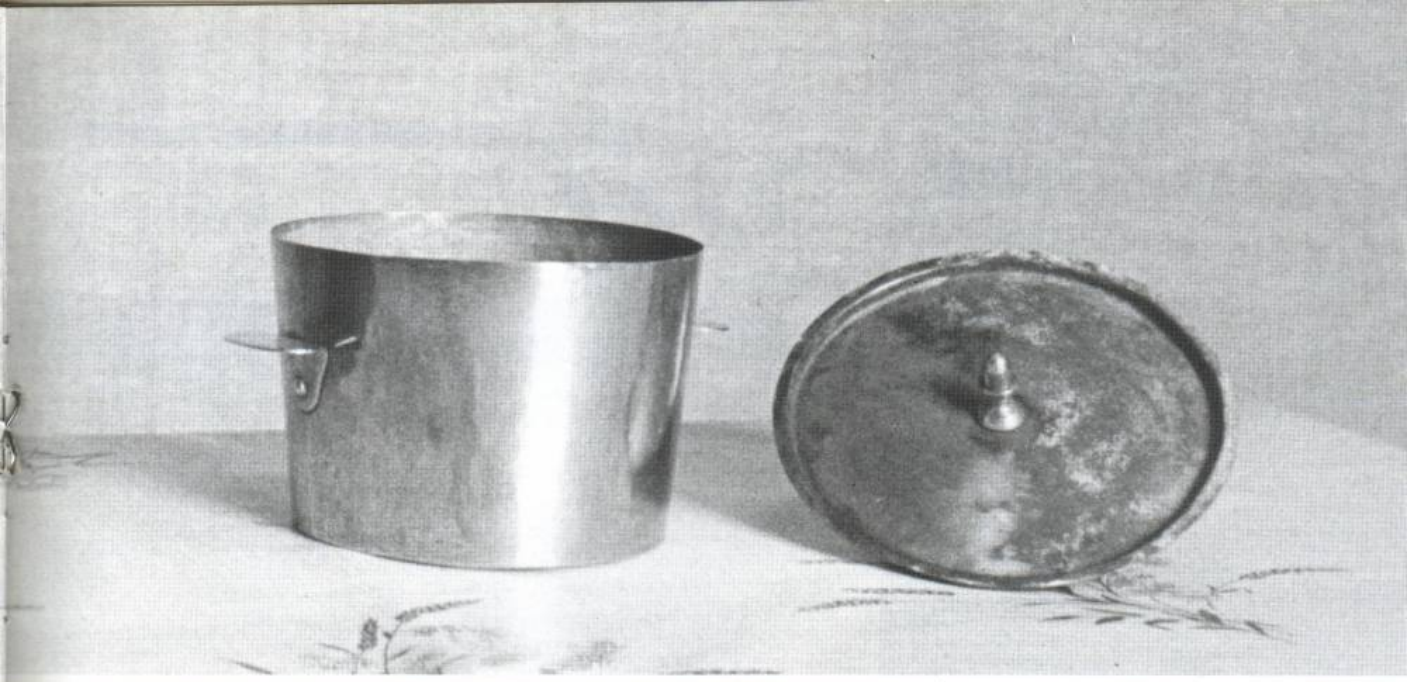
Prendre la rhubarbe, la peler et la couper en dés de 1 à 2 cm. Beurrer des tranches de pain assez minces. Dans un moule allant au four, placer une couche de pain beurré légèrement mouillé d'eau bouillante, puis une couche de rhubarbe. Saupoudrer de sucre. Humecter avec un peu d'eau aromatisée au zeste de citron. Mettre une nouvelle couche de pain beurré, une couche de rhubarbe, humecter... ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein. Terminer avec une bonne couche de sucre et placer 5 à 6 morceaux de beurre. Mettre à four modéré. Cuire 1/2 heure.

BEIGNETS AUX POMMES

Mareuil-sur-Ay (Marne)

pommes, huile à friture,
farine, sucre, œufs, cognac,
huile, sel.

Eplucher et détailler des pommes en rondelles (les "reinettes" sont les meilleures pour cette préparation). Les faire macérer dans du sucre arrosé de cognac. Dans une terrine, mettre 150 g de farine, creuser une "fontaine". Casser 2 œufs, réserver les blancs. Mêler les 2 jaunes, 1 pincée de sel et 1 cuillère d'huile avec la farine pour obtenir une pâte lisse. Laisser reposer 2 heures. Au moment de l'utiliser, ajouter les blancs battus en neige. Tremper une à une les rondelles de pomme dans la pâte. Les jeter dans la friture chaude. Laisser dorer. Egoutter. Saupoudrer de sucre, servir chaud.



traditionnelle de la Champagne et d'Ardennes

RABOTES

Ardennes

pommes, pâte brisée,
miel, beurre,
sucre cristallisé.

Eplucher des pommes. Avec le couteau ou un petit "gadget" spécial, creuser les pommes au centre pour ôter les pépins et former une "cheminée". Emplir ce trou de sucre fin, de miel et d'une noisette de beurre. Faire une pâte brisée, l'étaler sur 1/2 cm environ. Découper des carrés assez vastes pour envelopper une pomme. Placer celle-ci au centre, rabattre les coins et "souder" la pâte à l'eau. Ranger les rabotes dans une tourtière beurrée, en évitant qu'elles se touchent. Faire cuire à four chaud.

GAUFRES

Mailly-le-Camp (Aube)

farine, œufs, beurre, lard (ou huile),
sucre semoule, sucre vanillé,
sel.

Faire fondre 250 g de beurre en pommade et y mêler 300 g de sucre semoule et 3 paquets de sucre vanillé. Battre 4 œufs entiers et les incorporer au mélange. Ajouter une pincée de sel et verser 500 g de farine. Travailler le tout, en commençant par le milieu, jusqu'à obtenir une pâte onctueuse et épaisse. Laisser reposer au frais toute une nuit et la matinée du lendemain. Faire les gaufres l'après-midi en plaçant dans un gaufrier, pas trop chaud une boulette de pâte grosse comme une bonne noix. Cuire doucement. Empiler les gaufres sur un plat et les remettre au frais ; elles ne seront mangées que le lendemain.

Si l'on préfère les gaufres salées, on supprime le sucre semoule et le sucre vanillé et on les remplace par une cuillère à café de sel fin.

BEIGNETS DE CARNAVAL

Possesse (Marne argonnaise)

farine, œufs, lait, beurre, sucre,
levure "alsacienne", sucre vanillé, rhum,
huile à friture.

Mélanger 6 cuillères à soupe de lait, 60 g de beurre fondu, 150 g de sucre en poudre, 4 œufs entiers, 1 paquet de levure "alsacienne", 2 sachets de sucre vanillé, 3 cuillères de rhum. Ajouter progressivement 500 g de farine. Laisser reposer. Etendre la pâte et la découper en morceaux que l'on jette dans l'huile bouillante.

FRIVOLES DE MÉMÈRE ANTOINETTE

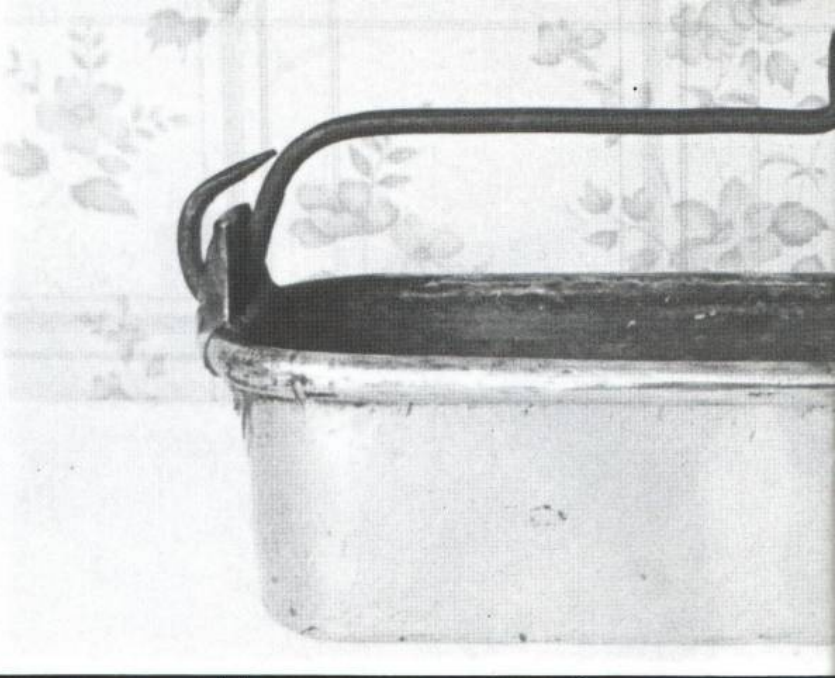
Mailly-le-Camp (Aube)

farine, lait, beurre, sucre en poudre,
levure, sel,
huile à friture,

Mélanger vivement 2 œufs dans 1/2 verre de lait. Ajouter 100 g de beurre, 100 g de sucre en poudre, 1 pincée de sel, 500 g de farine et 1 sachet de levure. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se "moule" bien. Laisser reposer. Etaler la pâte, la découper en lamelles, jeter dans la friture chaude.

Ces divers ustensiles en cuivre et laiton nous ont été prêtés par les familles Cassemiche, Clérin, Jay, Marion, Prieur-Loisel, Renard, Roy-Janvier et Royer. Qu'elles en soient, ici, remerciées.

Ce recueil de bonnes vieilles recettes a pu être réalisé grâce à l'aimable collaboration de :
Mmes Françoise Bayen, Babeau-Vauthier, Breton, Marthe Denis-Coutant, Caillet, Colette Fagot, Antoinette Foy, Guillemin, Lucie Kreit, Annie Lefrançois, Morbois, Moquery, Angèle Pierson, Yvette Pierson, Pernot, Jeanine Vilain et MM. Ancel, Yvon Bayen, René Boullez, Pierre Duvivier, Roger Guérin, Jean-Claude Pierson, Villat.



Quatre-vingt bonnes vieilles recettes de cuisine

BEIGNETS PETS DE NONNE
Mailly-le-Camp (Aube)

œufs, beurre,
farine,
graisse à friture.

Mettre dans une casserole un verre d'eau et 50 g de beurre. Faire bouillir. Y jeter 100 g de farine, bien remuer et laisser tiédir. Casser 3 œufs et les mêler, entiers, dans la pâte. Casser un quatrième œuf, séparer le blanc. Mélanger le jaune à la pâte. Monter le blanc en neige et l'incorporer juste avant la friture. Rouler des boulettes de pâte et les jeter dans la graisse bien chaude mais non fumante.

BEIGNETS PETS DE NONNE
Mairy-sur-Marne (Marne)

farine, beurre, œufs, sucre fin,
huile à friture,
sel.

Mélanger dans une casserole 15 cl d'eau, 100 g de beurre, 1 cuillère à soupe de sucre en poudre et 1 forte pincée de sel. Ajouter progressivement 250 g de farine. Faire chauffer. Quand le mélange bout, retirer la casserole du feu et travailler la pâte pour la dessécher en la remettant régulièrement au feu. Quand elle se détache complètement de la casserole, incorporer un à un 4 œufs en retravaillant la pâte à chaque fois. Faire des boulettes entre les mains. Jeter dans la friture chaude.

BEIGNETS PETS DE NONNE
Châlons-sur-Marne (Marne)

farine, œufs, beurre, sucre en morceaux,
huile à friture,
sel.

Dans 150 g d'eau, délayer 2 œufs entiers, 50 g de beurre, 2 morceaux de sucre et environ 3 g de sel. Mélanger progressivement 125 g de farine. Rouler la pâte en boulettes, les jeter dans la friture chaude.

BEIGNETS CUISSES D'ÂNE
Mailly-le-Camp (Aube)

farine, œufs, beurre,
huile à friture,
sucre.

Délayer 2 œufs avec 50 g de beurre et 100 g de sucre. Epaissir avec de la farine. Prendre une pincée de pâte, la rouler entre les mains. Mettre à frire dans la graisse ou l'huile chaude.

traditionnelle de la Champagne et d'Ardennes

BEIGNETS CROTTES D'ÂNE

Saint-Phal (Aube)

farine, crème, œufs, beurre, levure de boulanger, sel, saindoux.

Dans un récipient en terre, mettre de la farine. Faire une "fontaine" et verser dedans un bol de crème. Ajouter des œufs. Mélanger avec une cuillère de bois. Ajouter du sel, un peu de beurre et de la levure de boulanger. La pâte doit être suffisamment épaisse. Continuer de la malaxer avec les mains. Elle ne doit pas "coller" au récipient. Laisser reposer 1 à 2 heures. Etaler la pâte, découper des losanges. Jeter ces "crottes d'âne" dans une friture de saindoux.

FAVEROLES

Courtisols (Marne)

farine, œufs, lait, beurre, sucre, levure de boulanger, sel, huile à friture.

Dans un saladier, malaxer 3 œufs entiers, 1 pincée de sel, 1 cuillère de sucre, 125 g de beurre fondu et 15 g de levure de boulanger que l'on aura fait fondre dans 1/2 verre de lait tiède. Ajouter de la farine jusqu'à obtention d'une pâte qui puisse se pétrir. Laisser reposer 2 heures. Etaler la pâte et la découper en lamelles. Jeter dans l'huile bouillante.

FAVEROLES

Dizy (Marne)

farine, œufs, lait, huile, sucre, levure, sucre vanillé, huile à friture.

Bien mélanger 1 verre de sucre, 1 verre d'huile, 3 œufs entiers et 1 verre de lait. Ajouter, petit à petit, 1 kg de farine, 1 paquet de levure et un sachet de sucre vanillé. La pâte doit être consistante. Laisser reposer 2 heures. Découper la pâte en lamelles et mettre dans la friture.

FAVEROLES

Courtisols (Marne)

farine, œufs, lait, beurre, sucre, levure de boulanger, sel, huile à friture.

Mélanger 1/2 litre de lait, 6 œufs entiers, 250 g de beurre ramolli, 15 g de levure de boulanger préalablement dissous dans 1/2 verre de lait, du sel et 150 g de sucre. Ajouter doucement 1 kg de farine. Laisser reposer. Etaler la pâte, la découper en fines lamelles et faire frire à grande friture.

Légendes des photos des pages précédentes :

PAGES 4-5 : La **cuisine** de l'hôpital de la Fondation Borniche à Mairy-sur-Marne, village de l'ancienne Brie champenoise vers 1918. (Carte postale coll. particulière).

PAGES 6-7 : Une série **coquemards** en cuivre rouge. Les anses étaient, à l'origine, garnies d'un lien d'écorce de ronce ou de pelure de saule afin de les isoler de la chaleur. (Le second récipent à partir de la droite possède encore cette isolation). Ces coquemards servaient, notamment, à faire réchauffer le vin destiné à la **"trempée au vin"**.

PAGES 8-9 : Trois **chaudrons** en laiton, de contenances variées. Ces chaudrons ont généralement des "oreilles" en bronze coulé mais, celui situé au centre a des "oreilles" en tôle de laiton pliée. Il a, d'autre part, un fond rapporté en "dents de loup".

PAGE 10 : Deux **couvercles de casseroles** en cuivre rouge. Le plus ancien semble être celui de droite. Au centre un **bouchon** en laiton tourné, terminé par un gland de bronze a, malheureusement, perdu son récipient...

PAGE 11 : Une **écumoire** en cuivre rouge et une **casse** à eau en laiton sont suspendues à un ratelier de cuisine. (Exposition "Villeneuve-au-Chemin" au Musée de Vaulùisant à Troyes en 1964. Ph. J. Delemontey).

PAGE 12 : Détail d'une queue de **casse** à eau montrant les marques embouties et... usées par des mains de femmes. Ici elles sont de forme losangées et on peut discerner les lettres HOC(G ?)LI au centre du motif. D'autres casses étaient ornées de motifs en soleil.

PAGE 13 : Une autre **casse** à eau en laiton et une longue **écumoire** en cuivre rouge.

PAGES 14-15 : Trois **casseroles** anciennes en cuivre rouge. Le modèle présenté au centre a été réalisé à partir d'une bande de métal roulée et assemblée à "dents de loup". Le fond est également découpé, assemblé et brasé selon le même procédé.

PAGES 16-17 : Une magnifique **cafetière** en laiton, un **bassin** en cuivre rouge portant les initiales FR et une **marmite** en cuivre rouge dont les anneaux de fixation d'anse et de couvercle ont été réalisés en laiton ouvragé.

PAGES 18-19 : Deux **casseroles** et une **sauteuse** en cuivre rouge. La casserole du centre a une queue conformée pour une meilleure préhension.

PAGES 20-21 : Un **plat ovale,** un **moule** et son **couvercle** en cuivre rouge. Le gland du couvercle est en bronze et le plat a perdu ses anses...

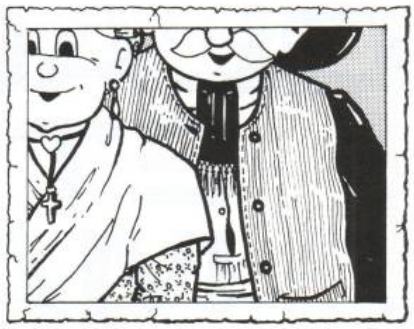
PAGES 22-23 : **Poissonnière** en cuivre rouge.

PAGE 24, EN HAUT : Une **cafetière,** un petit **chaudron** et un **broc à eau** en cuivre rouge. (Exposition "Villeneuve-au-Chemin au Musée de Vauluisant à Troyes en 1964. Ph. J. Delemontey).

AU MILIEU : Une grande **casse** placée dans la **servante** de la crémaillère présentée avec d'autres objets dans la grande cheminée de l'Hôtel de Vauluisant. (Exposition "Villeneuve-au-Chemin" au Musée de Vauluisant à Troyes en 1964. Ph. J. Delemontey).

EN BAS : Un **marabout,** bouilloire à eau, une **daubière** en cuivre rouge et un **chaudron** de taille moyenne en laiton. (Exposition "Villeneuve-au-Chemin" au Musée de Vauluisant à Troyes en 1964. Ph. J. Delemontey).

GLAUDE ET MARIE



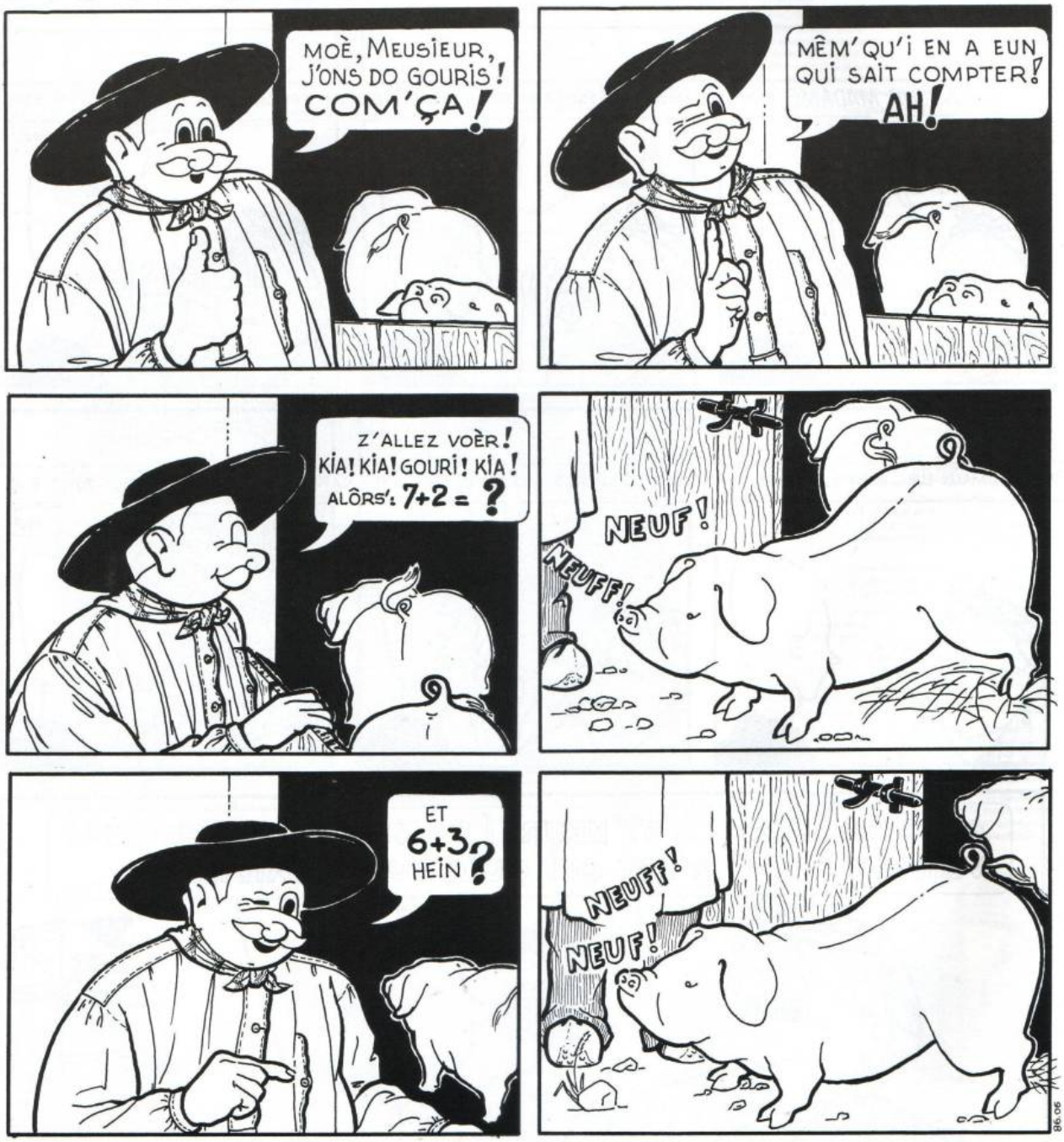
dans une histoire **MARNAISE**

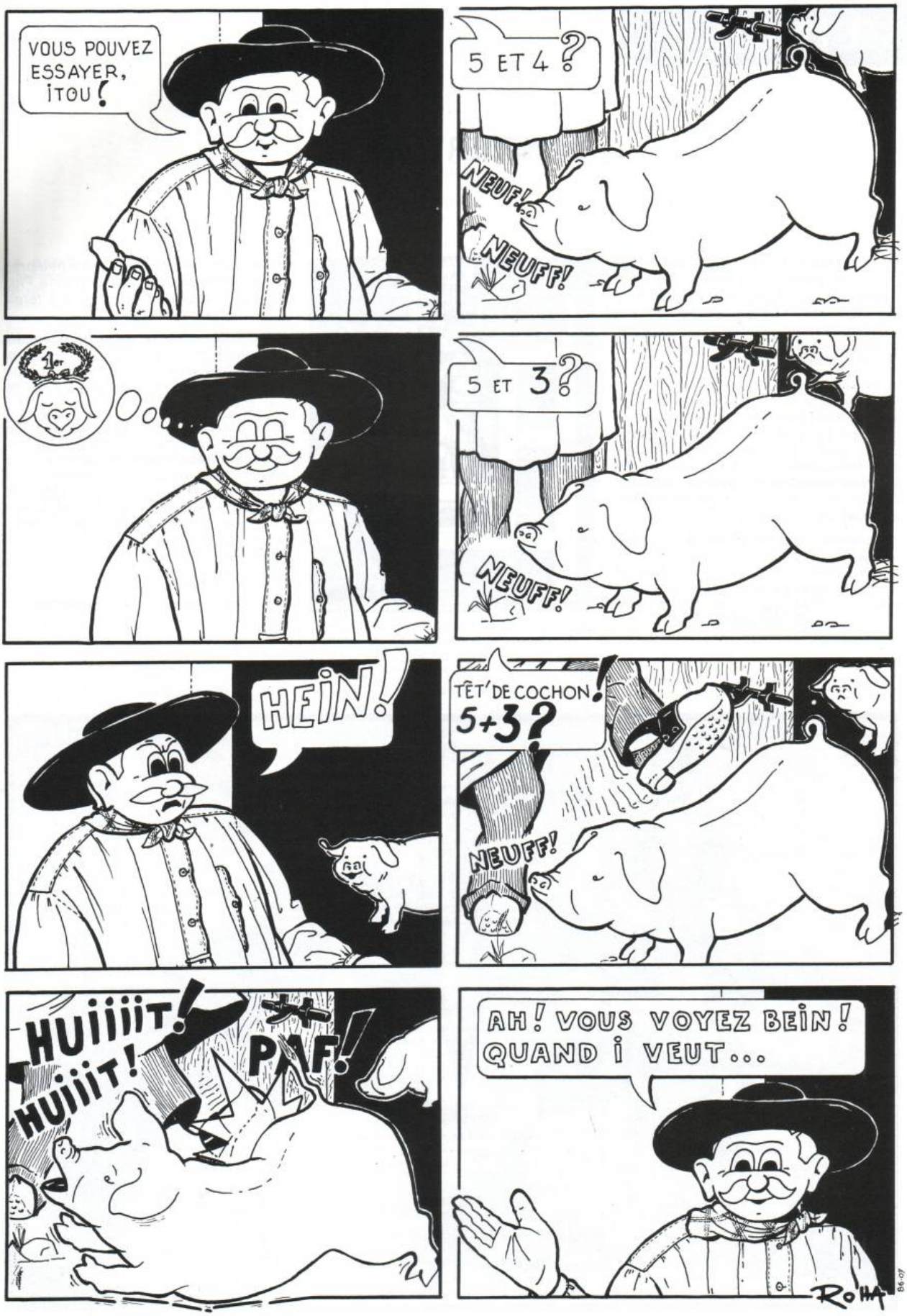
PORC EN SUS

GLAUDE ET MARIE

dans une histoire **CHALONAISE**

ONZ' GOUR' PAS !



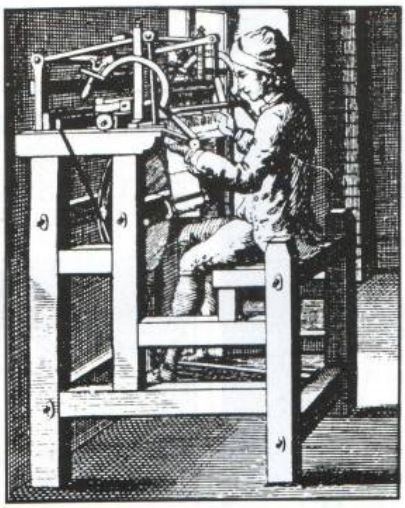

VOUS POUVEZ ESSAYER, ITOU!
5 ET 4?
NEUF!
NEUFF!
1er
5 ET 3?
NEUFF!
HEIN!
TÊT'DE COCHON!
5+3?
NEUFF!
HUIIIIT!
HUIIIT!
PAF!
AH! VOUS VOYEZ BEIN! QUAND I VEUT...
ROHA
86-07

BONNETIER AVANT 14

M. J.-M. Corbet de Romilly sur Seine nous a fait parvenir ces quelques souvenirs de son grand-père, Georges Colson, bonnetier, né en 1897. Dans leur brièveté, ils expriment, mieux qu'un long discours, ce qu'était la vie de l'ouvrier en ce début de siècle.

« J'ai débuté avec mon père dans l'usine Fèvre, à Méry sur Seine, à l'âge de treize ans. Il y avait dix ouvriers. Le travail commençait à 7 heures (heure solaire). A 8 h 30, tout le monde repartait déjeuner et le travail reprenait à 9 heures. Je n'y suis pas resté très longtemps, ça buvait sec, le vin et la goutte, et ça ne me plaisait pas beaucoup.

Je suis allé ensuite à l'usine Deterre, plus importante et plus moderne. C'était plus sérieux. Les chefs étaient assez durs et les conditions de travail étaient assez pénibles. On faisait onze heures par jour, même le samedi. On gagnait à peu près vingt centimes de l'heure, à la tâche. Plus tard, avec les métiers Cotton à 6 têtes, on a gagné un peu plus.



Un bonnetier au XVIII[e] (Encyclopédie de Diderot).

Chacun se contentait de ce qu'il gagnait. Personne ne revendiquait et les augmentations dépendaient du bon vouloir des patrons et il n'y avait pas de justice car le patron avait ses "têtes".

Moi, j'étais mal vu car j'étais un peu farceur! Alors, à la moindre blague, de loin, le contremaître écartait les doigts d'une main. Cela voulait dire "Cinq sous d'amende" et cela, presque tous les jours ! A la fin de la semaine, le patron déduisait et les sous allaient dans sa poche à lui ! Même pas dans une caisse de secours !

Et quoi dire ?

Nous étions pourtant une soixantaine !

Atelier de bonneterie à Troyes, rue E. Pedron, au début du siècle.

LA GAZETTE DE CHAOURCE. MJC. 10210 Chaource.

N° 196 - *La champignonnière de Cussangy*, un article des élèves de Monique Moretto, *Un voyage dans le passé* avec les lettres de la guerre 14-18 de H. Poincet raconté par sa fille Cécile Fournier, *Variétés historiques* (les noms des villages) par F. Legrand.

N° 197 - *Fabrice Jault, marin de la marine de guerre d'aujourd'hui, Mon arbre généalogique, c'est mon hobby* par C. Fournier, *Hommage à M. Prut* par F. Legrand.

LES CAHIERS HAUT-MARNAIS. N° 166. BP 565. 52012 Chaumont Cedex.

Procès et mort des ci-devant Bologne, Les glacières du château de Donjeux, Note sur une charte de 1140 pour l'abbaye de St Urbain, L'Arithmétique Facile : De la Multiplication, 1691.

HORIZONS D'ARGONNE. N° 53. Jean Noël. BP 8. 51800 Ste Menehould.

La Mort est le terme essentiel de ce numéro où sont abordés *le culte des morts, les cimetières argonnais au XVII et XVIII^e, un testament de 1719, la mort pendant la Révolution, les cœurs de la mort, les tombes, les cimetières de guerre, Roland Garros, R. Poincaré*, etc... De nombreux documents illustrent ce numéro.

LA MEMOIRE DE L'AUBE. BP 118. 10300 Ste Savine.

N° 6 - *La vie quotidienne dans l'Aube il y a 40 ans, Le vignoble aubois vu par un Marnais, Le premier libre-service à Troyes, Les grèves de 1948...*

N° 7 - *La vieille synagogue disparaît, La grippe en 1949, La disparition des garde-barrières, Qui a tué René Buhl ?...*

COURRIER DES HABITANTS. Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims. Pourcy. 61160 Ay.

N° 30 - *Plaidoyer pour le sanglier...*

N° 31 - *Des vignerons et des maisons en Montagne de Reims...*

MOULINS A VENT DE CHAMPAGNE. Revue des Moulins de France. N° 11. 58 rue St Lambert. 75015 Paris.

Raymond Tomasson, Jacques de la Garde, Chris Gibbingd, se sont penchés sur les moulins à vent de Champagne. Travail de recherche particulièrement ardu car ils sont aujourd'hui, presque tous disparus. Les auteurs ont cependant réussi à en recenser 41 dans la Marne, 28 en Ardennes, 150 dans l'Aube et 40 en Haute-Marne. Ce n'est déjà pas si mal ! De nombreuses photographies et des croquis illustrent l'ouvrage.

ARCHEOLOGIE EN CHAMPAGNE-ARDENNE. Bulletins de la Fédération des Sociétés archéologiques de Champagne-Ardenne. 18 rue de Chastillon. 51000 Châlons sur Marne.

Ces ouvrages publiés avec le concours du Conseil Régional sont extrêmement intéressants pour l'amateur d'histoire.

N° 1 - Il présente les sociétés archéologiques régionales ainsi qu'une approche systématique des différents chantiers de fouilles en 1984.

N° 2 - *Les richesses des Musées régionaux*, Ardennes, Aube, Marne, Haute-Marne. *Fouilles archéologiques à Reims 1983-1984.*

MELANGES D'ARCHEOLOGIE ET D'HISTOIRE MEDIEVALE DANS L'AUBE. N° 2. Société Archéologique de l'Aube. 57 rue de la Cité. 10000 Troyes.

Un ouvrage de 140 pages illustré de nombreuses photographies au sommaire duquel on trouvera : *Troyes et les libertés communales au XII^e, A propos d'une bulle de Grégoire IX, Carreaux vernissés incrustés de l'abbaye de Montier-la-Celle, Les ponts sur la Seine et ses affluents entre Troyes et Montereau au XIII^e, Vieilles maisons, vieilles enseignes : la Tour de Lucques, Les pierres tombales d'Ysabel, abesse de N.D. aux Nonnains, Bar-sur-Aube au temps des foires, Note sur un christ en croix, Archéologie médiévale dans l'ancien comté de Brienne.*

LEMOUZI N° 100. 13 place municipale. 19000 Tulle.

Pour son centième numéro, Lemouzi a édité un livre : **MELANGES** de R. Joudoux, *La Civilisation limousine*. Ce recueil de 258 pages est fort intéressant. Citons au hasard, quelques extraits du sommaire : *Les Joudou du XV^e à nos jours, Les Limousins à la guerre des Gaules, Les Troubadours et l'Angleterre, L'exploitation agricole à Miermont au XVIII^e, La châtaigne, le légitimisme en Corrèze de 1814 à 1883*, etc...

BULLETIN N° 38. Société d'Archéologie et d'Histoire du Tonnerrois. rue du Prieuré. 89700 Tonnerre.

La S.A.H.T. nous a adressé son bulletin en nous demandant d'établir un échange de revues entre nos deux sociétés.

Au sommaire de ce numéro : *Le dinosaure de Carisey, Un atelier d'artisan gallo-romain au V^e siècle, Une comtesse de Tonnerre, marraine de Louis XV, J. d'Ancienville et E. Boucher, seigneurs de Flogny, Eglise et vicaire de La Chapelle, Quelques baux du moulin de Carisey, Autres meuniers de La Chapelle*, etc...

ALMANACH DU MORVAN 1987. Lai Pouèlée. BP 51. 58120 Château-Chinon.

L'Université Rurale Morvandelle Lai Pouèlée, a édité son almanach 1987. On y trouve un calendrier, bien sûr, et divers articles bien illustrés ; notamment : *Le canton de Lormes il y a 100 ans et plus..., Les moulins, Léontine au cœur du Morvan, Le tissage en Morvan.* (A noter une carte postale vraiment exceptionnelle sur le sujet), ainsi que de nombreux textes, poèmes et chants en morvandiau.

CAHIERS DES AMIS DU VIEIL ILL. N° 95. BP 22. 66130 Ille sur Têt.

L'histoire illoise qui se fait, Un déserteur du Régiment de Cavalerie de la Reine subit sa peine à Ille (1689). Des textes en catalan et deux recettes, *le raisiné et le chou farci du Roussillon.*

PAYS DE BOURGOGNE. 17 Bd Paul Doumer. 21000 Dijon

Autour de Tonnerre, 1636, Gallas ravageait le Val de Saône, La vie intellectuelle en Bourgogne.

Pays de Bourgogne est en deuil, son fondateur Albert Colombet est décédé brutalement le 6 octobre 1986 à Dijon. A ceux qui poursuivent son œuvre, à sa famille, nous adressons nos condoléances.

LA FRANCHE COMTE. N° 31. 2 rue des Lys. 70800 Fontaine-lès-Luxeuil.

Au sommaire de ce magazine : *La gentiane, un délice, Promenade à travers la presse de la Haute-Saône, Vieilles coutumes comtoises, la mort, Le hérisson...* et deux articles pleins d'humour : *Le nid de merles* et *Lettre à M. le Ministre de la Défense Nationale !*

MYTHOLOGIE FRANÇAISE. N° 143. 175 rue de Pontoise. 60000 Beauvais.

Hommage au Père Don José Miguel de Barandiaran, Culte de saints en vermandois (1859), Les céphalophores luquois, St Elophe et Ste Libaire, enfants de Baccius, Recherches sur la toponymie de Balloy-Rübezaht et son nom, Les céphalophores champenois et bourguignons, Voirloup et lou-garou, Les fées en Lozère, Le pied médiateur de l'au-delà...

LE TOUPIN. N° 20. J.-C. Peretz. La Pistoule. 82110 Lauzerte.

Le bulletin des collectionneurs d'outils nous livre en quelques feuillets : *Si les compas parlaient*, Les "marques" gravées sur les outils, *le jabloire*, Des outils de potier, et diverses autres "petites choses".

LE CHASSE-MAREE. N° 26. Abri du Marin. BP 159. 29171 Douarnenez-cedex.

Vous trouverez dans ce numéro : *Les boucheleurs du Perthuis breton ; La gribane de basse Seine, Souvenir de bornage en Seine, les Maxis.* Inutile de préciser que le tout est agrémenté d'une iconographie de haute qualité.

LE VIQUET. N° 73. P.T.P.N. BP 600. 50000 St Lot cedex.

Un aventurier bayeusin sous le règne de Louis XV, les barrières de champs dans l'Avranchin et le Mortainais, Les goubelins de Tâlepyid...

BIBLIOMAX-OFFICE. 7 rue de l'Enfer. Chalaines. 55140 Vaucouleurs.

On a l'air de se répéter mais comme l'écrit lui-même l'érudit libraire *"Avisss aux bonnes gens qui savent lire"* si vous souhaitez un catalogue de livres anciens et d'occasion à prix modiques, envoyez-lui 5 FF en timbres neufs et vous serez aimablement servis par le ci-devant Bibliomax...

EL BOURDON D'CHALERWE. N° 390-391. J.-L. Fauconnier. Rue de Namur 600. 86071 Chatelet. Belgique.

Il y a toujours beaucoup de poésies wallonnes dans ce sympathique mensuel. Des poésies et des chansons que nous pouvons "lire" — en partie — car wallon et champenois ont quelquefois des similitudes. Il y a aussi régulièrement des études étymologiques, les dernières concernant les mots ensemble (*échène*) et épine (*espène*). Nous y avons également trouvé un article intéressant sur *la vie d'un cloutier.*

EL MOUCHON D'AUNIA. N° 10-11-12. R. Dascotte. 123 rue Ferrer. 7161 Haine St Paul. Belgique.

N° 10 - Sacrès Wallons ! faut toujours qu'ils écrivent dans leur langue ! En plus ils se comprennent et ils en tournent des poèmes et des chansons. Enfin, ne soyons pas jaloux... Il y a là également de nombreuses études de dialecte ainsi que divers articles d'etnographie : *Les grenouilles et le sommeil des seigneurs, Un sanctuaire à répit à Fayt-lez-Manage, Des bénédicités populaires, Des dits ironiques sur les enterrements...*

N° 11 - *Le dimanche des Rameaux, N.D. de Lorette et un sacrilège à Trazegnies, La religion dans la toponymie wallonne...*

N° 12 - *Louise Pépé, Un nouveau géant aux Ecaussines, Raser au pouce ou à la cuillère...*
Se continue aussi l'étude sur la *"chaine" mythe moderne du bonheur.*

IL CALITRANO. N° 16. Via A. Canova 78. 50142 FIRENZE. Italie.

Au sommaire de ce magazine bimestriel : *Omerta : Il silenzio delle coscienze*, L'étude toponymique de *Aletrium, Aquilona, Romulea, Cominium, Maronnamia...* (en dialecte local), *La banda musicale di Calitri, Dialetto e cultura popolare, usi e costumi calitrani : La parlata.*

CONTACT. European center for Folk Studies, parade street. Llangollen Clwyd Wales. Angleterre.

Nous avons noté une étude sur le *Pibgorn*, sorte de "hautbois" du Pays de Galle et *Le culte des puits sacrés en Clwyd.*

LES CNAS DOU SOLÉ DES RICEYS

Marguerite Garbison - Ricey-Bas - 10340 Les Riceys.

Les Riceys, petite ville de 1 580 habitants à la limite de la Champagne et de la Bourgogne, est formée de trois villages : Ricey-Bas, Ricey-Haut et Ricey-Haute-Rive. Cette petite cité auboise, baignée par la Laignes, a deux grandes spécialités l'une, pétillante, le champagne, l'autre chaleureuse, le vin rosé des Riceys.

Le groupe folklorique « **Les Cnas Dou Solé** »(« Les Canards du Soleil », surnom légendaire donné à leurs ancêtres qui, travaillant à Versailles, auraient fait connaître le vin rosé au Roi Soleil), fut créé en 1965 au sein de l'Amicale Laïque des Riceys. Celle-ci regroupait également à l'époque, un club de ping-pong, radio-club et un ciné-club. Aujourd'hui, seul le groupe traditionnel subsiste.

Dès l'origine, l'objectif fut de pratiquer la danse champenoise, ce qui entraîna des recherches nombreuses afin de retrouver costumes, musiques et danses du pays. Heureusement, la SAFAC était présente pour nous aider. C'est l'ensemble traditionnel de Bar-sur-Seine qui accompagna les danseurs dans leurs déplacements. Et depuis 3 ans, le groupe a acquis accordéons diatoniques, musette et cornemuse afin d'encourager certains danseurs à devenir également musiciens.

En costume traditionnel des Riceys, les hommes portent une grande blaude bleue brodée, un pantalon de velours et un vaste bérêt noir. Les danseuses, quant à elles, ont un lourd costume rouge vif, richement décoré, un petit toquat, coiffe blanche finement tuyautée et des chaussures rouges en forme de mules à hauts talons.

Dans une région où les traditions auraient tendance à disparaître, **les Cnas Dou Solé** conservent et retransmettent le témoignage des parents et grands-parents. **Les Cnas Dou Solé** ont déjà fait vibrer les pavés aux quatre coins de la France avec leurs danses, mais aussi les pavés de quelques pays étrangers : Luxembourg, Belgique, Allemagne, Angleterre... Et le dynamisme de tous permet d'envisager l'avenir avec optimisme.

COMPLÉTEZ VOTRE COLLECTION

Ancienne série au format 16 × 24 cm

☐	2 Revue du Folklore de l'Aube	2 F
☐	29 Val Perdu (Aube)	3 F
☐	31 Costumes de Saint-Dizier Wassy	3 F
☐	44 Au feu, les pompiers	4 F
☐	45 Centenaires aubois	4 F
☐	55 Taques et styles (II)	6 F
☐	57 Vieux bal à Celles (danses)	6 F
☐	58 Les empiriques (médecine)	6 F
☐	59 Les roulées de Pâques	6 F
☐	61 Le carillonneur	6 F
☐	64 Les archers de Bar-sur-Aube	6 F
☐	65 La foudre dans l'Aube	7 F
☐	66 Le feu du ciel	7 F

(Port en sus 2 F par exemplaire jusqu'au n° 66 inclus)

☐	67 Révolte vignerons barséquanais 1911	10 F
☐	68 La faux	10 F
☐	69 Une ferme à Channes (Aube)	10 F
☐	70 Maisons de Saint-André (Aube)	10 F
☐	71 Deux instituteurs en 1900 (Marne)	12 F
☐	72 Le maréchal-forgeron	12 F
☐	73 Le cochon	12 F
☐	74 Le charron et la roue	12 F
☐	78 Révolte marnaise 1911 (II)	15 F
☐	79 Brelleurs et mariniers (Marne - Aube)	15 F
☐	81 Répertoire et Index	12 F
☐	82 Fêtes en Champagne	15 F
☐	83 Labours à Channes (Aube)	12 F
☐	84 La craie à Chepy (Marne)	12 F
☐	85 Femmes en chemise	20 F
☐	86 Habitat rural en Champagne méridionale	22 F
☐	88 Nos charrues (Aube)	15 F
☐	89 Lavoirs	15 F

NOUVELLE SÉRIE Format 210 × 297

☐	90 Le coq de clocher	Epuisé
☐	91 La Musette, hautbois pastoral	20 F
☐	92 Bonneteries de Romilly en cartes postales	20 F
☐	93 Le grain, source d'énergie	20 F
☐	94 Le langage troyen du XVIII[e]	Epuisé
☐	95 La vannerie à jours à Bussières	Epuisé
☐	96 Noces et banquets (50 desserts)	20 F
☐	97 Bière et Brasserie à St-Dizier	20 F
☐	98 La vie au marais Villechetif Creney	20 F
☐	99 Vins et liqueurs (100 recettes)	20 F
☐	100 Le parler du Nogentais (dialecte champenois)	22 F
☐	101 Cuisine traditionnelle (80 recettes)	22 F

(Franco de port et d'emballage)

Cochez les numéros désirés

Détachez ce bulletin

A PARAITRE

Carnaval à Wassy
Saint Sébastien
La vie au XVIII à la Motte Tilly
Costumes du Châlonnais au XIX[e]
L'artisan chocolatier
Apprenti coutellier début siècle

NOM _____

PRENOM _____

PROFESSION (facultatif) _____

ADRESSE _____

_____

VILLE _____

CODE POSTAL _____

BUREAU DISTRIBUTEUR _____

JE JOINS MON REGLEMENT A L'ORDRE DE LA SAFAC PAR :

☐ chèque ☐ mandat ☐ C.C.P. 221 R Châlons-sur-Marne

safac LES GRANDES CHAPELLES 10170 MÉRY SUR SEINE TEL. 25.37.51.09

safac 40 R. DES ARTISANS 51000 CHALONS SUR MARNE

safac Folklore de CHAMPAGNE

j'en profite !

je m'abonne

VEUILLEZ ENREGISTRER MON ABONNEMENT POUR SIX NUMEROS A LA PLUS BELLE REVUE REGIONALE D'ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES DE CHAMPAGNE-ARDENNE, A PARTIR DE LA PROCHAINE PARUTION.

INSCRIVEZ EN MAJUSCULE VOS NOM ET ADRESSE.

NOM _____

PRENOM _____

PROFESSION (facultatif) _____

ADRESSE _____

_____

VILLE _____

CODE POSTAL _____

BUREAU DISTRIBUTEUR _____

JE JOINS MON REGLEMENT A L'ORDRE DE LA SAFAC PAR :

☐ chèque ☐ mandat ☐ C.C.P. 221 R Châlons-sur-Marne

☐ **Normal 110 F**
☐ **Soutien 150 F**
☐ **Bienfaiteur 300 F**
☐ **Etranger 165 FF**

Date et signature

DETACHEZ CE BULLETIN
JOIGNEZ-Y VOTRE REGLEMENT
POSTEZ AUJOURD'HUI-MEME

Offre spéciale Nouvel Abonné

- EN 1 AN VOUS RECEVEZ 6 REVUES POUR LE PRIX DE 5
- VOUS ETES A L'ABRI D'UNE HAUSSE EVENTUELLE EN COURS D'ANNEE
- VOUS NE MANQUEZ AUCUN NUMERO DE FOLKLORE DE CHAMPAGNE
- VOUS VOUS CONSTITUEZ UNE COLLECTION UNIQUE SUR LE PATRIMOINE REGIONAL
- EN CADEAU DE BIENVENUE NOUS VOUS OFFRONS 1 NUMERO GRATUIT SUPPLEMENTAIRE

Et en plus il y a maintenant une B.D. !

BOUQUET PROVINCIAL
BAR-SUR-AUBE 7 JUIN 1987
DIANA-SPORT
BAR-SUR-AUBE
CHAMPAGNE · 1987
arac

COMPAGNIE D'ARC DIANA-SPORT

Imprimerie
LEDUCQ S.A.

Tous travaux typo et offset

Place Paul Beaufort - 51000 FAGNIÈRES
Téléphone 26.68.36.18

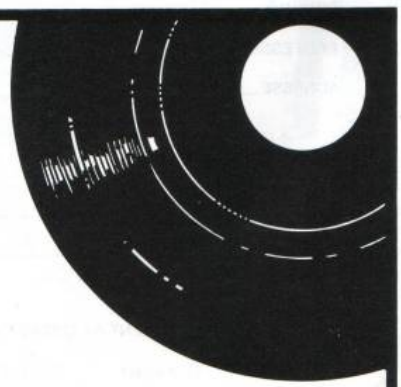
RADIO 10
99,9 Mhz
.. 58 Rue Jaillant Deschainets Troyes ..
Tel: 25 73 66 26

IL NOUS RESTE
QUELQUES DISQUES
DANSE ! MA CHAMPAGNE

SUPER 45 TOURS MONO
AVEC LIVRET EXPLICATIF

CHIBERLI DE LANGRES
GIGUE DE BAR SUR AUBE
PIOCHE DES RICEYS
RONDANSE DE
VENDEUVRE SUR BARSE
AVEC L'ENSEMBLE
TRADITIONNEL
DE BAR SUR SEINE

DANSE MA CHAMPAGNE SAFAC 4
20F00
FRANCO DE PORT ET D'EMBALLAGE



SOCIÉTÉ DE MYTHOLOGIE FRANÇAISE

BULLETIN DE LA

TRIMESTRIEL

cotisation annuelle
à partir de 30F

Abonnement annuel
au bulletin (5numeros)
France: 100F
Etranger:130F

175, rue de Pontoise - 60000 BEAUVAIS

Commune Libre de la Ville-Haute Provins

MINEUR EN ARGILE

Aucune étude accessible à un large public n'a été consacrée à l'exploitation de l'argile dans le Bassin de Provins. "MINEUR EN ARGILE" comble cette lacune. Avant que ne disparaisse le monde des "gueules grises", il était temps de collecter les témoignages, les outils et les documents voués irrémédiablement à l'oubli.

"MINEUR EN ARGILE" satisfait à la fois le lecteur simplement curieux de s'informer et celui, plus exigeant, à la recherche de solides références.

Pour atteindre ce double but, à côté de photographies et de croquis explicités par des commentaires, le texte, les tableaux statistiques apportent les précisions attendues.

LIVRE
A TIRAGE LIMITE
Parution prévue AVRIL 87

250 pages environ — Format 20x30

COMMANDE
à retourner avec le paiement

Prix : **165F**

Franco de Port canton de PROVINS

à l'ordre de : Commune Libre de la Ville Haute
adressé à:
Commune Libre de la Ville Haute, 48, rue de Jouy, 77160 PROVINS

NOM----------PRÉNOM----------

ADRESSE----------

----

souscrit à ____ exemplaire(s) de "MINEUR EN ARGILE"

Ci-joint la somme de ____ Frs pour ____ exemplaires

Frais d'expedition 20 Frs/exemplaire.

Chèque bancaire, CCP, Mandat à l'ordre de la Commune Libre de la Ville Haute de Provins

François Chaussin

CHAMPAGNE

10110 Landreville Tel. 25.38.50.61

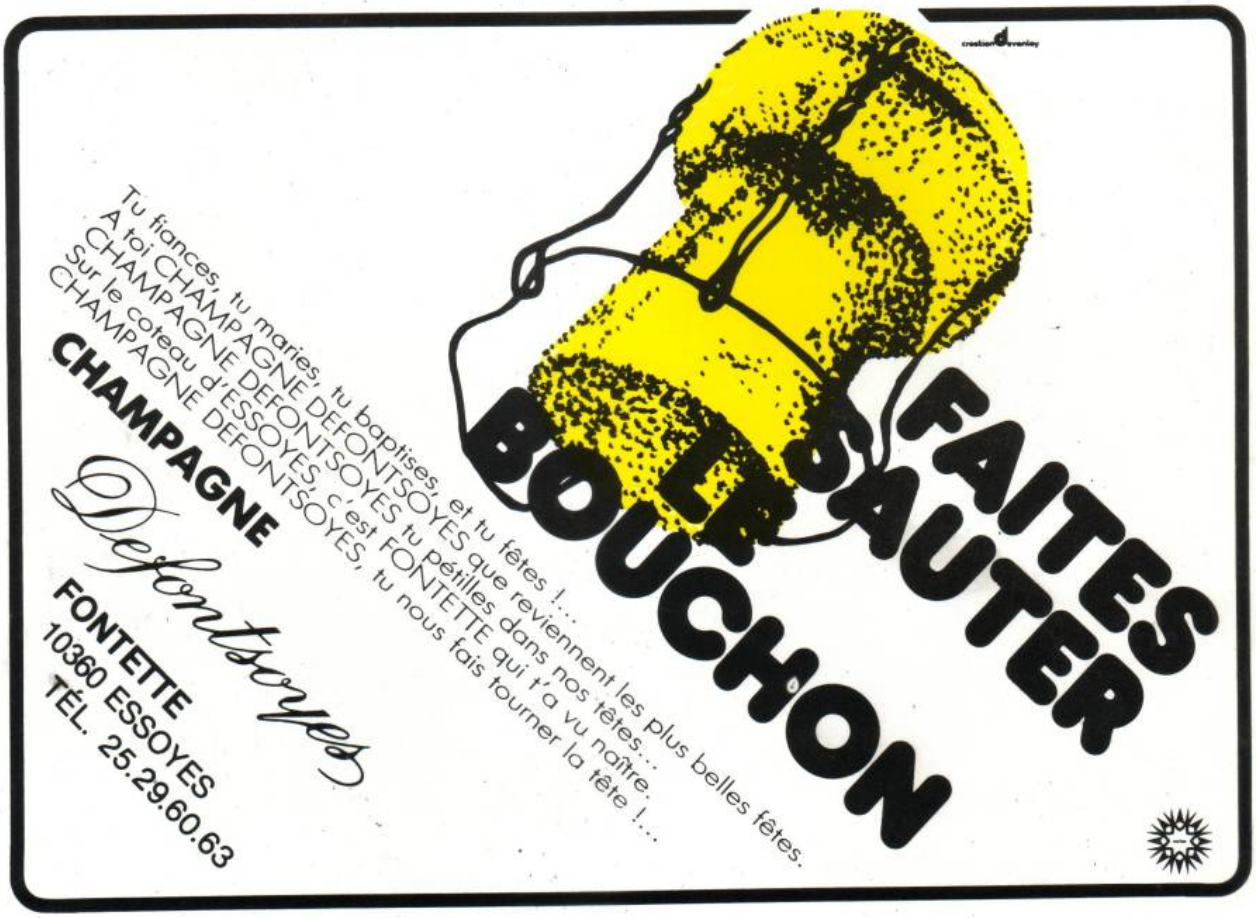
Le Groupe Cartophile Aubois est une association qui regroupe des collectionneurs de cartes postales, anciennes et modernes.
Forte de plus de 75 adhérents, elle a pour but de créer des liens entre les collectionneurs et de promouvoir ce type de collection

Le Groupe Cartophile Aubois fabrique également des cartes postales modernes. L'an dernier, une série de 6 cartes sur le grand incendie de Troyes en janvier 1985 a vu le jour.

Vous pouvez encore vous procurer cette série au prix de 35 francs. (30 francs les six cartes + 5 francs de frais de port . Etablir le chèque au nom du Groupe Cartophile Aubois !

Pour acheter ces cartes, ou pour obtenir des renseignements concernant les modalités d'adhésion et les activités de ce club, adressez-vous à:

Guy Colliaux
15, rue Raymond-Poincaré
10600 La Chapelle-Saint-Luc
Tél. 25.74.47.21



Imprimé en France - Imprimerie Leducq S.A., 51000 Fagnières — Dépôt Légal 2ème trimestre 1987 — Directeur de la publication Gilbert Roy — Commission paritaire nº 53035